



**TENDANCE MODE
L'ART DU VIN
PORTRAITS
PLAGES
RESTO
LIVRE**

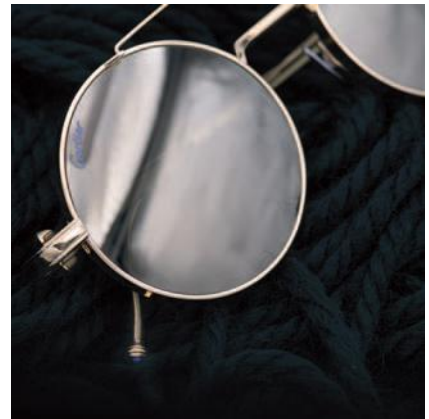
NUMÉRO 6

SAINT-TROPEZ - COGOLIN - GRIMAUD - GASSIN - RAMATUELLE

B.

Cartier

OPTICIEN



33 Rond-Point de la Foux, 83580 Gassin
Tél. 04 94 56 14 89 - cartier.optique@wanadoo.fr

Edito

ÇA Y EST, C'EST L'ÉTÉ (ou presque) !

Voici venir notre première Gazette ensoleillée !

Pour cette nouvelle saison, vous trouverez des rubriques mode, bien-être, home, portraits, plaisirs, artisans, divertissements et même mécaniques (car Franck adore partager sa passion !)

A lire notamment dans nos pages : un zoom sur l'indéfectible Bravade de Saint-Tropez, un focus sur Paul Signac, premier influenceur de la ville, mis à l'honneur cette année par la société nautique et le Musée de l'Annonciade, le portrait du photographe emblématique du golfe Guillaume Voiturier. Et, côté plaisir, toujours des bonnes adresses à découvrir : restaurants, plages, domaines viticoles, mais aussi la recette de Françoise ou encore le Chef Stéphane Avelin, Champion des Maîtres-Restaurateurs PACA 2016. L'artisan de ce numéro est une femme, une véritable artiste, une tatoueuse comme on en voit peu... Pour finir, les grands enfants apprécieront comme toujours notre rubrique « Bande dessinée » !

L'équipe de la Gazette

La Gazette d'hiver

n° 6 - Mai - Juillet 2022

ISSN 0998 8084

Direction de la publication : Franck Provost, Steve Lorillère

Rédaction : Anne Tabourel, Franck Provost, Steve Lorillère

Portrait : Véronique Bret

Commercial : Franck Provost 06 51 81 82 69

Camille Glachant 06 46 30 56 15

Photographes : Franck Provost, Steve Lorillère

Couverture : Deagreez

Illustratrice : Audrey Lorillère

Social Média Manager : Axel Pontus - Mathéo Trougnac

Traductrices : Bigtranslation

Imprimeur : perfectmix-photoffset

Régie Publicité & Editeur : La Gazette

Bureau local : 12 rue des Cistes 83310 Cogolin

Tél. 06 79 97 03 62

steve@gazettetropezienne.fr

Site : www.gazettetropezienne.fr

THAT'S IT, IT'S SUMMER (or almost)!

Here comes our first sunny Gazette! For this new season, you will find fashion, well-being, home, portraits, pleasures, craftsmen, entertainment and even mechanics (because Franck loves to share his passion!)

To read in particular in our pages: a zoom on the indefectible Bravade of Saint-Tropez, a focus on Paul Signac, the first influencer of the city, honored this year by the nautical society and the Museum of the Annonciade, the portrait of the emblematic photographer of the Gulf Guillaume Voiturier. And, on the pleasure side, always good addresses to discover: restaurants, beaches, wine estates, but also the recipe of Françoise or Chef Stéphane Avelin, Champion of the PACA Master Restaurateurs 2016. The craftsman of this issue is a woman, a real artist, a tattoo artist as we see few ... Finally, older children will appreciate as always our "Comics" section!



**Scannez moi
pour nous suivre
sur instagram**

La Gazette



Franck Provost le boss speed

Photographe (et motard) arrivé à Saint-Tropez par hasard il y a trente ans, deux enfants et quelques affaires plus tard, Franck est toujours là, encore plus amoureux de cette exceptionnelle région, royaume des randonnées, de la moto, de la baignade et de la fête....

Après quelques années passées dans un autre domaine professionnel, Franck a eu envie de revenir à son amour de toujours... la photo.

La rencontre avec Steve et pas mal de repas plus tard ont donné naissance à la Gazette, l'un à la maquette, l'autre à l'objectif.

Concilier vie personnelle et travail en célébrant les gens et les lieux que l'on aime, quoi de mieux ?

Steve Lorillere Steve, le boss cool

Steve, avec un seul « e » s'il vous plaît, a toujours travaillé dans l'image, en tant que photographe, maquettiste, photographe et créateur de design. Il est passionné par son métier !

Co-associé avec Franck, il a voulu avec la Gazette, créer un magazine différent qui offre un vrai contenu et qui mette en avant les locaux passionnés, les commerçants et les artisans. Son objectif ? Faire découvrir notre magnifique golfe de Saint-Tropez à travers des articles de fond et des annonceurs.

Quand il ne monte pas la Gazette, il aime faire des photos, des voyages, passer du temps avec sa chérie (qui le supporte), sa famille, ses amis. Il adore partager de bons repas, s'éterniser autour d'un apéritif, profiter de la vie tout simplement !

On peut le dire, Steve est cool, bon vivant, et pas trop compliqué !





**Veronique Bret
aime se définir comme une comédienne
qui danse et qui chante !**

Je viens du... Non, je ne viens pas du sud mais bien de la Seine et plus encore : de la scène !

Née à Paris, je me suis passionnée très tôt pour la danse et suis devenue danseuse contemporaine avant de devenir comédienne. A présent, je suis comédienne pour la Cie Emporte Voix pour laquelle j'interprète Juliette Drouet dans V comme Hugo, à Paris et en tournée et dans Le Cabaret de la Crise, une création de la Cie Canopée joué en tournée et lors des deux derniers festivals d'Avignon. Je suis l'autrice de Trudi 1933 présent composé, un seul en scène intime sur la transmission familiale ; à la croisée de la danse, du théâtre et du chant.

Saint Tropez - une autre de mes passions - fait partie de ma vie depuis ma plus tendre enfance. Je suis donc ravie de consacrer régulièrement du temps à ses habitants pour leur composer des portraits que j'espère fidèles et amusants.

Anne Tabourel, Journaliste du Magazine

Anne Tabourel alias « Anne de Cannes » est diplômée d'un Master de Lettres Modernes et de Communication à la Sorbonne.

Elle s'est forgée une belle expérience comme journaliste généraliste de presse locale en Ile-de-France où elle touchait à tous les sujets : culture, éducation, politique, économie, jeunesse...

Puis, un week-end de 2012, alors qu'elle descendait la route du Muy bordée de roches rouges en direction de Sainte-Maxime, ce fut une évidence... Elle devait venir vivre ici ! En un claquement de doigt, elle quitte sa chère ville de Fontainebleau pour s'installer dans la région où elle écrit plusieurs années au « Bavar Magazine », distribué jusqu'en 2017 dans tout le golfe. Rédactrice ensuite pour Riviera Magazine, Le Temps d'un Voyage, Expedia..., elle multiplie les articles dans le domaine de l'art de vivre et le tourisme.

Bien souvent en escapade entre Cannes, le golfe de Saint-Tropez et l'étranger, Anne aime se baigner à toutes saisons, courir dans le sable (après ses deux filles), cultiver son potager, faire des photos, rire et surtout... écrire !

Cette oreille attentive vous interviewe toujours avec plaisir pour rédiger avec authenticité et bienveillance dans les gazettes.



Isabelle Chalançon-Rivet, Modeuse

Journaliste de mode depuis 1985 , j'ai fait mes armes dans la presse écrite durant 15 ans au Figaro , parallèlement j'ai animé les rubriques mode et beauté sur France 2 dans les émissions Télématin et C'est au Programme entre 1997 et 2021. Décrypter les tendances, trouver de nouvelles adresses mode ou déco, repérer les jeunes talents qui seront peut-être les futurs grands de demain voilà mon leitmotif !

Des raisons personnelles m'ont fait quitter Paris pour une vie plus zen dans le var , j'ai découvert le plaisir de vivre dans le golf de saint tropez et posé mes valises à sainte maxime depuis 2019 .

Sommaire



Actualité

- 6 - La Bravade de Saint-Tropez
- 8 - Signac et Saint-Tropez toute une histoire !

Mode

- 14 - Tendances Mode
- 18 - Nos magasins tendances

Bien-être

- 22 - Notre sélection

Home

- 24 - Notre sélection Art Décoration
- 30 - Vos agences Immobilières

Portrait

- 32 - Guillaume Voiturier

Plaisirs

- 38 - Les plages de pampelonne
- 44 - Villa les Glycines
- 48 - Nos restos
- 54 - La recette de Françoise
- 58 - L'interview de Stéphane Avelin
- 62 - L'art du vin

Mécaniques

- 68 - Motos de Légende
- 72 - Spécialistes Mécanique

Artisans

- 74 - L'Art du Tatouage

Divertissements

- 78 - Librairie Scarlett
- 80 - Bande Dessinée

boris folli

conception | maîtrise d'oeuvre

+33 (0)4 94 43 89 53 - 80 avenue Bernard Blua - 83990 Saint-tropez
Instagram : boris.folli - borisfolli.com





HEUREUX
DE VOUS
RETROUVER



LES AMIS DE LA BRAVADE !



Vous nous avez manqué...

SIGNAC ET SAINT-TROPEZ TOUTE UNE HISTOIRE !

**LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE SAINT-TROPEZ
ET LE MUSÉE DE L'ANNONCIADE**

**RENDENT CETTE ANNÉE UN BEL HOMMAGE À PAUL SIGNAC
AVEC LA PROGRAMMATION DE PLUSIEURS MANIFESTATIONS...**

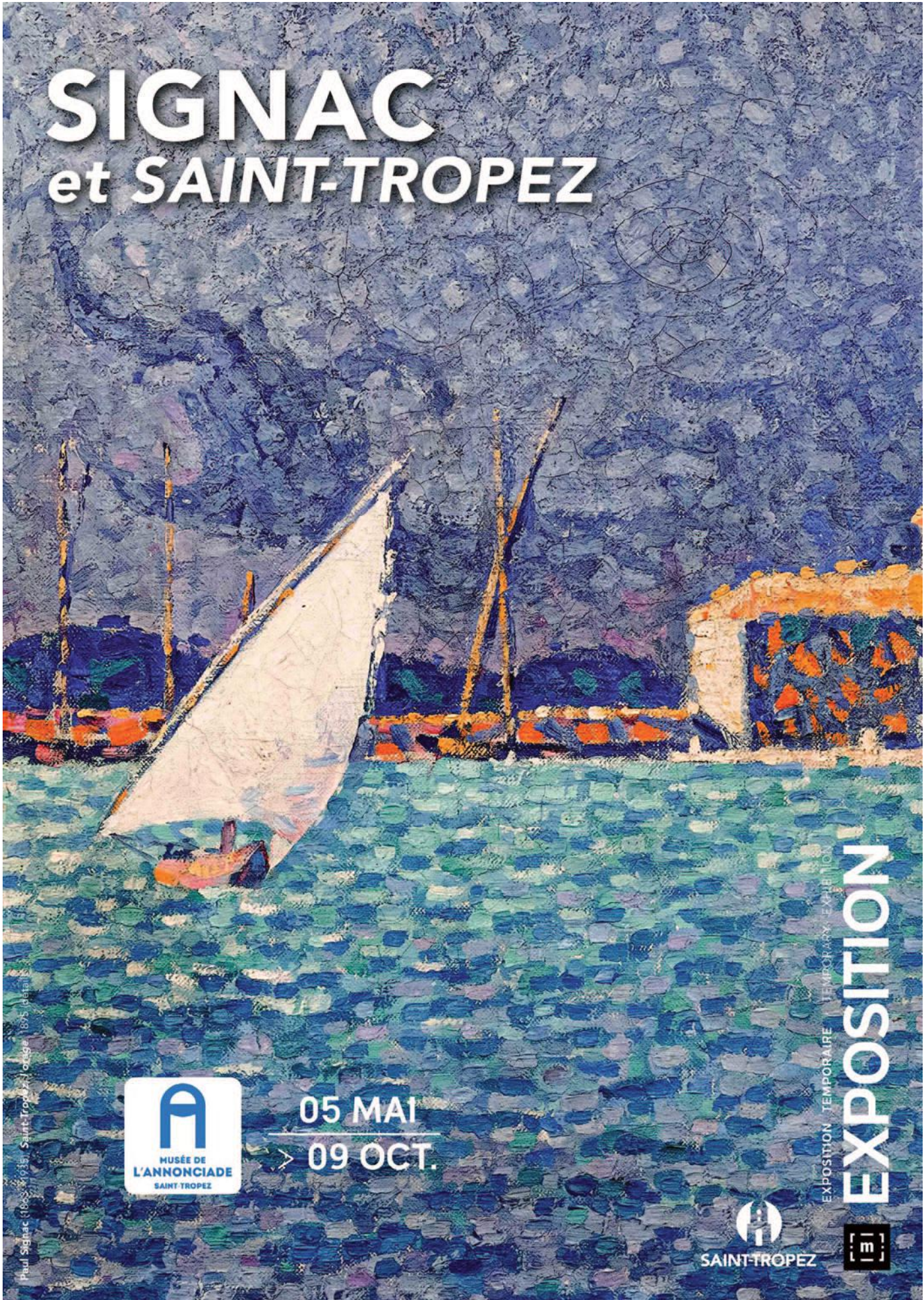


2022 EST L'OCCASION DE CÉLÉBRER DEUX ÉVÈNEMENTS IMPORTANTS POUR L'HISTOIRE DE SAINT-TROPEZ : LES 160 ANS DE LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE ET LES 130 ANS DE L'ARRIVÉE DU PEINTRE PAUL SIGNAC AU PORT, À BORD DE SON VOILIER L'OLYMPIA. AINSI, DÈS LE MOIS DE MAI, DE NOMBREUSES ANIMATIONS VONT MARQUER CETTE IMPORTANTE COMMÉMORATION INTITULÉE

« DANS LE SILLAGE DE PAUL SIGNAC »...

INFLUENCEUR DU XIX^{ÈME} SIÈCLE, PAUL SIGNAC A INCONTESTABLEMENT FAIT CONNAÎTRE SAINT-TROPEZ AU MÊME TITRE QUE MAUPASSANT OU COLETTE. BRIGITTE BARDOT, CE FUT BIEN PLUS TARD... ! SI PAUL SIGNAC EST INEXORABLEMENT LIÉ À SAINT-TROPEZ, TOUT LE MONDE NE SAIT PAS COMMENT IL FUT À L'ORIGINE DE LA FORTUNE ARTISTIQUE ET PATRIMONIALE DE LA CITÉ VAROISE...

SIGNAC et SAINT-TROPEZ



Paul Signac (1863-1935), Saint-Tropez, huile, 1895, détail.



05 MAI
→ 09 OCT.



SAINT-TROPEZ

EXPOSITION TEMPORAIRE TEMPORARY EXHIBITION
EXPOSITION



DÉCOUVREUR DE SAINT-TROPEZ

Tout a commencé un jour de mai 1892 où ce peintre-navigateur pas comme les autres fait une entrée remarquée avec son épouse dans le Port tropézien. En effet, sous le regard admiratif des habitants, Paul Signac manœuvre et accoste d'une manière exemplaire ! Cette arrivée remarquée scellera plus de 20 ans de villégiature secondaire et d'inspiration perpétuelle offrant des œuvres qui firent de Saint-Tropez une légende.

Sa présence atteste le début d'un véritable vivier artistique d'avant-garde, conférant ainsi à Saint-Tropez une notoriété artistique, puis de fil en aiguille littéraire, cinématographique et festive.

La personnalité de Signac, son hospitalité, son influence attire de nombreux peintres à Saint-Tropez. Il a immortalisé les paysages côtiers du golfe en créant une empreinte patrimoniale.

Avec ses amis, il compose « le groupe de Saint-Tropez » de 1892 à 1914 et laissent de multiples témoignages de la presqu'île et de l'architecture. Grâce à eux, les maisons sur le quai sont reconstruites à l'identique après-guerre.

ESQUISSES ET AQUARELLES À L'ANNONCIADE

Le musée de Saint-Tropez, dont sa première configuration de « Museon Tropelen » constitué à partir de 1922 grâce à Paul Signac, ne peut qu'honorer sa mémoire avec l'exposition temporaire « Signac et Saint-Tropez »

visible dès **le 5 mai**. L'occasion de voir aussi bien des esquisses et études préparatoires de toiles très connues telles que Femmes au puits, Au temps d'harmonie, Place des Lices, Les cyprès que les premières aquarelles réalisées par l'artiste.

L'exposition permet de comprendre la préparation et les réflexions, les recherches pour la réalisation de tableaux qui ont fait entrer Saint-Tropez dans la grande Histoire de l'Art et dans le début de sa renommée internationale.

Le 4 mai à 18H30, un film documentaire « Signac collectionneur » réalisé en partie à Saint-Tropez sera projeté au cinéma la RENAISSANCE. Cette séance est proposée par l'association des amis du Musée de l'Annonciade en présence de l'arrière-petite-fille du peintre, Charlotte Hellman.

CROISIÈRE ET VOILES LATINES

Le saviez-vous ? La Société nautique de Saint-Tropez (SNST) qui date de 1862, est l'une des plus anciennes Société Sportive Nautique au monde ! Elle compte aujourd'hui 500 membres et a été *présidée par Paul Signac de 1908 à 1911*.

A l'occasion des 130 ans de l'arrivée du peintre-navigateur à Saint-Tropez et des 160 ans de la SNST, cette dernière propose à ses membres une Croisière « Dans le sillage de Paul Signac » de Sète à Saint-Tropez avec les mêmes escales que ceux effectués par Paul Signac en 1892 : Marseille, Toulon et Port Cros. Quelques chanceux pourront

voguer à bord d'une dizaine de bateaux sur les vagues du navigateur.

Les participants partiront de Saint-Tropez dès le 2 mai pour rejoindre le Port de Sète d'où il prendront le départ de ce Rallye-croisière le 7 mai 2022 à l'aube.

Le week-end du 14 et 15 mai sera riche en manifestations :

Le samedi à 18 heures, un cocktail sera servi au jardin de l'Annonciade pour l'arrivée des bateaux de cette croisière. Ce sera aussi l'occasion de découvrir les foulards en soie réalisés pour commémorer cette manifestation à partir du tableau « l'Orage » de Paul Signac, conservé au musée de l'Annonciade. Le foulard aux dégradés de bleus est vendu à la Société Nautique de Saint-Tropez et au Musée de l'annonciade au tarif de 120€.

Les Voiles Latines, emblème de l'époque Signac, se tiendront au port les **samedi 14 et dimanche 15 mai** avec aussi la Régate des Bravades.

Le samedi soir, la Nuit des Musées permettra de visiter librement le Musée de l'Annonciade et son exposition de 18 à 22 heures. Tout un programme !

Saint Tropez a même reçu de la part du Conseil Européen le Label « Route des Impressionnistes », un panneau qui sera apposé à l'entrée de la ville et qui annonce la couleur !

Texte : Anne Tabourel



LA SNST ORGANISE OU CO-ORGANISE PLUS DE 15 ÉPREUVES DE VOILE À L'ANNÉE DONT LE FESTIVAL ARMEN, AU LARGE DE SAINT-TROPEZ, LA COUPE DE L'HIPPOCAMPE, LES DAMES DE SAINT-TROPEZ, LA RÉGATE DES BRAVADES, LA ROLEX GIRAGLIA, LE TROPHÉE BAILLI DE SUFFREN, LES VOILES DE SAINT-TROPEZ, LES VOILES D'AUTOMNE... EN PLUS DES ACTIVITÉS DU PÔLE MOTEUR COMME LA PÊCHE, D'AUTRES SORTIES CLUB ET ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS... UN LIVRE RETRAÇANT L'HISTOIRE DE LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DEPUIS 1962 EST VENDU 35€.

SIGNAC AND SAINT-TROPEZ... AN EXCITING HISTORY!

THE SAINT-TROPEZ NAUTICAL SOCIETY
AND THE MUSÉE DE L'ANNONCIADE PAY TRIBUTE THIS YEAR
TO PAUL SIGNAC WITH SEVERAL SPECIAL EVENTS...

2022 will see celebrations held to mark two important events in Saint-Tropez's history: the 160th anniversary of its Nautical Society and the 130th anniversary of the arrival of the painter Paul Signac at the port, aboard his sailboat the Olympia. Beginning in May, several events will mark this important commemoration entitled "In the wake of Paul Signac"... An influential 19th century figure, Paul Signac undoubtedly put Saint-Tropez on the map every bit as much as Maupassant or Colette. Brigitte Bardot came much later of course...! Whilst Paul Signac is inexorably linked to Saint-Tropez, not everyone knows how he came to be at the heart of the Var city's artistic and patrimonial fortune...

DISCOVERER OF SAINT-TROPEZ

It all began on a day in May 1892 when this unique painter-seafarer made a remarkable entrance into the Port of Saint Tropez with his wife. Indeed, under the admiring gaze of the inhabitants, Paul Signac manoeuvred and docked in an exemplary fashion! This remarkable arrival marked the beginning of a love affair with the resort lasting over 20 years, the source of perpetual inspiration for the works that contributed to Saint-Tropez's legendary status.

His presence coincides with the establishment of a veritable pool of avant-garde talent, conferring upon Saint-Tropez artistic renown, which would be followed by literary, cinematographic and festive prominence.

Signac's personality, hospitality and influence attracted many painters to Saint-Tropez. He immortalised the coastal landscapes of the Gulf, creating a rich artistic legacy.

With his friends, he formed "the Saint-Tropez group" from 1892 to 1914, also responsible for multiple tributes to the peninsula and its architecture. Thanks to them, the houses on the dock were rebuilt in an identical fashion after the war.

SKETCHES AND WATERCOLOURS AT THE ANNONCIADE

The Saint-Tropez museum, initially known as the "Museon Tropelen" and established in 1922 thanks to Paul Signac, pays tribute to his memory with the temporary exhibition "Signac and Saint-Tropez", opening 5th May.

This represents an opportunity to see both sketches and preparatory studies of well-known canvases such as *Femmes au puits*, *Au temps d'harmonie*, *Place des Lices* and *Les cypres*, along with the first watercolours realised by the artist.

The exhibition thus provides great insight into the preparation and reflections that went into these works which ensured Saint-Tropez its place in Art History and marked the beginning of its international fame.

On 4th May 4 at 6:30pm, a documentary film, "Signac the Collector", made in part in



Saint-Tropez, will be screened at the Renaissance cinema. This session is proposed by the association of friends of the Museum of the Annonciade and promises a very special guest in the form of the painter's great-granddaughter, Charlotte Hellman.

LATIN-RIG FLEET

Did you know? The Saint-Tropez Nautical Society (SNST), dates from 1862, making it one of the oldest Nautical Sports Societies in the world! It now counts over 500 members and was chaired by Paul Signac from 1908 to 1911.

On the occasion of the 130th anniversary of the painter-seafarer's arrival in Saint-Tropez, and the 160th anniversary of the SNST, this latter offers its members a special cruise "In the wake of Paul Signac", sailing from Sète to Saint-Tropez and making the same stops as those made by Paul Signac in 1892: Marseille, Toulon and Port Cros. A few lucky ones will be able to sail aboard one of a dozen boats on the trail of the seafarer himself.

The participants will leave Saint-Tropez on 2nd May for the Port of Sète, from whence they will start this Rally-Cruise on 7th May 2022 at dawn.

The weekend of 14-15 May will be full of events:

On Saturday at 6pm, a cocktail will be served in the Annonciade garden for the arrival of the boats participating in this cruise. It will also be an opportunity to view and purchase the silk scarves made to commemorate this event, featuring Paul Signac's painting, "The Thunderstorm", part of the Musée de l'Annonciade's collection. The scarf, with its beautiful blue tones, will be on sale at the Saint-Tropez Nautical Society and the Musée de l'Annonciade for €120.

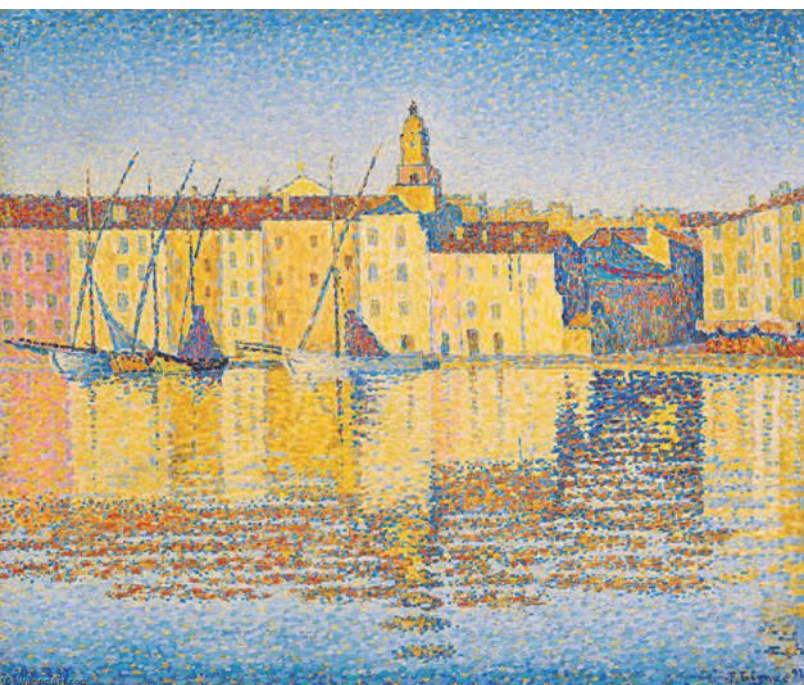
The Latin-rigs, emblem of the Signac era, will be on show in the port on Saturday 14th and Sunday 15th May alongside the Regatta des Bravades.

On Saturday evening, the Night of the Museums provides the opportunity to visit the Musée de l'Annonciade and its exhibition for free, from 6-10pm. A very full agenda!

Saint Tropez has received the label "Route des Impressionnistes" from the European Council, a sign that will be displayed at the entrance of the city to set the stage!

The snst organises or co-organises more than 15 sailing events all year round, including the armen festival, off the coast of Saint-Tropez, the coupe de l'hippocampe race, les dames de Saint-Tropez, the bravades regatta, the Rolex Giraglia, the Bailli de suffren trophy, les voiles de Saint-Tropez, les voiles d'automne... In addition to motor pole activities such as fishing, along with other club outings and exceptional events...

A book recounting the nautical society's history since 1962 is on sale at €35.



TENDANCE MODE



Textes : Isabelle Rivet

LA MODE EN TECHNICOLOR !

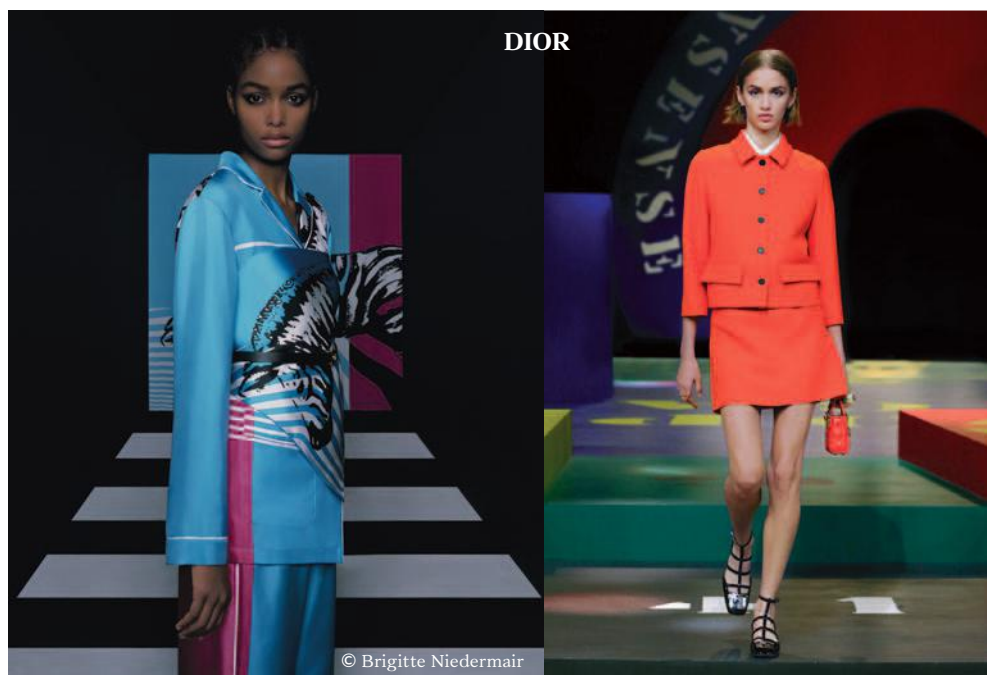
CET ÉTÉ LA MODE S'ÉCLATE : ROUGE, BLEU, JAUNE, VERT, ROSE, ORANGE... UNE CASCADE DE COULEURS VITAMINÉES BREF, LE BUT DU JEU, VOUS LAUREZ COMPRIS, EST DE NE SURTOUT PAS PASSER INAPERÇUE !

Dans le jargon journalistique on parle de « color block »...??? Cette expression de « **MODEUSE** » fait référence à une pratique en apparence basique : **utiliser la couleur comme composante principale de votre look**. vous n'allez pas choisir votre tenue à partir d'une veste ou d'une robe ni en fonction de sa coupe ou de sa matière, mais à partir de sa teinte.

Pour résumer : **VOUS MIXEZ UNE, DEUX... VOIRE TROIS COULEURS ET VOUS AUREZ TOUT BON !** Bien sûr, on oublie les rayures, les pois et autres imprimés fleuris, **il ne faut choisir que l'uni...** Tellement plus dynamique. Le meilleur atout pour capter tous les regards...

THIS SUMMER THE FASHION IS BURSTING, RED, BLUE, YELLOW, GREEN, PINK, ORANGE... IN SHORT, THE GOAL OF THE GAME, YOU WILL HAVE UNDERSTOOD, IS NOT TO GO UNNOTICED!

*In journalistic jargon we talk about "color block"...??? This expression of "FASHIONISTA" refers to a seemingly basic practice: using color as the main component of your look. You're not going to choose your outfit from a jacket or dress for its cut or material, but from its hue. **TO SUMMARIZE: YOU MIX ONE, TWO... OR EVEN THREE COLORS AND YOU'LL HAVE IT ALL RIGHT!!!!** Of course we forget about stripes, polka dots and other floral prints, **you only have to choose plain...** so much more dynamic and the best way to capture all eyes...*



Color Block

Plongeon Sophistiqué

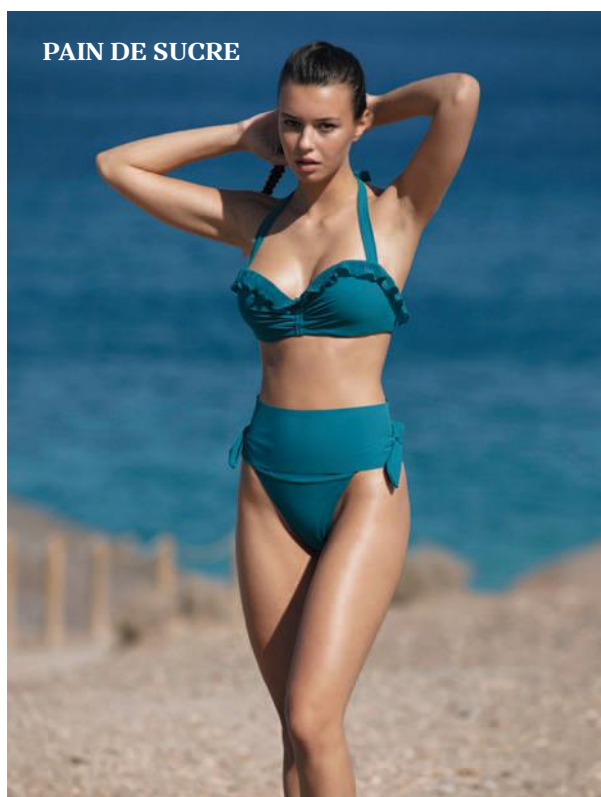
MODE MAILLOTS

CET ÉTÉ ON PLONGE DANS LE GRAND BAIN AVEC UNE ÉLÉGANCE ASSURÉE, l'esprit couture surfé sur le haut de la vague avec des effets de drapés, des boucles bijoux, des chaînes en guise de bretelles, des incrustations, **des découpes audacieuses, des tailles hautes pour les nageurs qui allongent la silhouette, des ceintures pour affiner la taille...**

On note aussi le retour des culottes rétro qui emboîtent et galbent les hanches et, par des effets de tissage, plaquent le ventre pour un effet encore plus plat... Toujours l'omniprésence d'une pièce noire, un grand classique, mais tellement indémodable ! Le bikini, avec ses petits liens sur les cotés, s'adapte facilement à toutes les morphologies, les Marques s'en donnent à coeur joie côté imprimés... Et comme on sait qu'à la plage « un rien habille », on peut s'autoriser toutes les libertés de style sous le soleil du midi !

*THIS SUMMER WE DIVE INTO THE BIG BATH WITH ASSURED ELEGANCE, the couture spirit flirts on the top of the wave with draping effects, jeweled buckles, chains as straps, inlays, **bold cutouts, high waists for swimmers that lengthen the silhouette, belts to make the waist thin...***

We also note the return of retro panties that fit together and shape the hips and by weaving effects flatten the belly for an even flatter effect... Still the omnipresence of the black one piece, a great classic, but so timeless! The bikini with its small ties on the sides adapts easily to all body types, brands give it to their heart's content on the printed side... And as we know that at the beach "nothing dresses up" we can therefore allow ourselves all the freedom of style under the midday sun!



Tote Bag

L'INDISPENSABLE CABAS !

CET ÉTÉ LE CABAS EST FULL. Oublié le panier à provisions... **le cabas est devenu, au fil du temps, l'accessoire indispensable en matière de sac.** Sa forme rectangulaire, on ne peut plus simple et efficace séduit toutes les femmes et toutes générations confondues. Les modeuses l'ont baptisé « **Tote Bag** », ce qui lui confère un côté hyper branché... Quoi qu'il en soit, il reste notre panier à courses privilégié, notre sac de plage préféré, bref **C'EST LE COMPAGNON IDÉAL POUR DES VACANCES SANS COMPROMIS !** le succès d'un concept : un cabas qui tient dans la main ! Il fallait être drôlement visionnaire en 1993 pour imaginer un sac pliable capable de tenir dans la main, léger et résistant avec seulement deux poignées de cuir, une toile nylon, le tout inspiré de l'origami japonais. **C'était l'idée de Philippe Cassegrain, petit fils du fondateur de la marque Longchamp.** Le pliage, c'est son nom, était né, succès immédiat et l'engouement ne s'est jamais arrêté ! Aujourd'hui c'est sa fille **SOPHIE DELAFONTAINE** qui poursuit l'écriture de cette incroyable odyssée : « *Mon père voulait créer le sac le plus fonctionnel possible avec une forte identité. Il voulait tout simplement pouvoir avoir à portée de main, un sac gain de place qui serve à tous les usages, à n'importe quel moment de la journée, au quotidien comme en voyage : sac de sport, courses, dossiers... Aujourd'hui, nous utilisons des textiles éco-responsables comme la toile de polyester recyclé. Depuis 2006, le Pliage s'offre des séries limitées créées par des créateurs célèbres comme Jérémy Scott. Sur internet, il est possible de jouer la carte de la customisation et de créer son propre Pliage en quelques clics. « Pour cet été, ma source d'inspiration a été un symbole très français. J'avais envie de retranscrire un week provençal, avec ses moments de convivialités, ses grandes tablées dans la cuisine et quoi de mieux que le torchon en lin pour illustrer l'art de vivre à la française ! Nous avons collaboré avec la maison Charvet qui existe depuis 1866 et qui tisse entre autres les sacs en lin pour les meuniers. En plus le cabas est ultra pratique, il se lave à la machine et se sèche comme un vrai torchon, c'est super pratique ! ».*



LONGCHAMP



IL ETAIT UN FIL.

*This summer, you can leave the shopping basket behind... **The Cabas bag has become the essential accessory over the years.** Its simple and efficient rectangular shape appeals to women of all generations. Fashionistas christened it a "tote bag", which made it particularly trendy... Whatever you want to call it, this bag remains our favourite shopping and beach accessory. **In short: it is the ideal accompaniment for a wonderful holiday!** A successful concept: a hand-dyed tote bag! You had to be a visionary in 1993 to imagine a foldable, hand-held bag that was light and hard-wearing, with just two handles made of leather and a nylon fabric, all inspired by Japanese origami, **yet this was the idea of Philippe Cassegrain, grandson of the founder of the Longchamp brand.** "Le Pliage", as it's also called, enjoyed immediate success and the craze just keeps on going! Today, it is his daughter **SOPHIE DELAFONTAINE** who continues to write this incredible odyssey: "My father wanted to create the most functional bag possible with a strong identity. He simply wanted to be able to have a space-saving bag at his fingertips that could be used for all purposes, at any time of the day, in everyday life as well as when travelling: a sports bag, a shopping bag, a bag to carryfiles in... Today, we use eco-friendly textiles such as recycled polyester canvas. Since 2006 we have released limited edition ranges of the Pliage, created by famous designers such as Jeremy Scott. On the internet, why not play the customisation card and create your own Pliage in just a few clicks. **"For this summer, my source of inspira-***

tion was a very French symbol. I wanted to recreate a week in Provence, these moments of conviviality, with these large tables in the kitchen and what better than the linen tea towel to illustrate the French art of living! We have been working alongside the Charvet company, which has existed since 1866 and weaves linen bags for millers, among other things. The bag is also really practical, it can be washed in the machine and dries like a tea towel, it's great!"

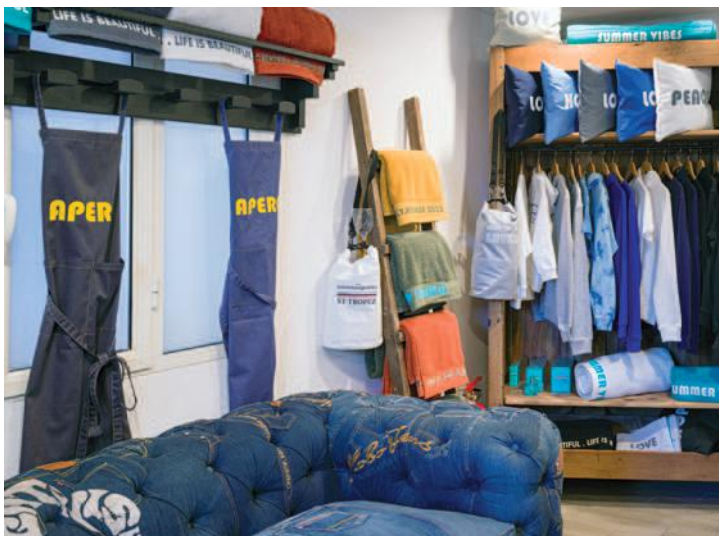
MAC DOUGLAS



100 %
MADE IN
FRANCE

LES INTERCHANGEABLES

SAINT TROPEZ. 14bis Traverse du Marbrier
Du lundi au dimanche de 10h à 19h - www.lesinterchangeables.com



L'INDISPENSABLE POUR TOUTES LES FEMMES !

Après une enfance passée derrière sa machine à coudre, un acte manqué pour entrer aux Arts déco, Audrey, la créative, s'est retrouvée par dépit dans le secteur de l'automobile. Elle y a appris, aux côtés de son père, le sens des mots travail, effort, persévérance, ambition.

En 2007, elle réalise son rêve en créant une marque de bijoux qui associe fantaisie et luxe. Consécration en 2018 : son **Jonc Ruban** remporte la Médaille d'Or et le Grand Prix de la Tour Eiffel du Concours Lépine ! 100% made in France, les Interchangeables, conçus à la main dans un atelier à Nanterre, ont tout pour plaire ! **Des bijoux faciles, simples, quotidiens, différents, ajustables, accumulables, inimitables, personnalisables et waterproof.**

La simplicité des rubans stretch se marie subtilement à de luxueux cristaux, à du velours ou tout autre ornement selon l'envie du moment. Strass box, chokers, jongs, bagues et bracelets en pierres semi-précieuses, les modèles sont renouvelés à chaque saison en s'assemblant toujours avec perfection ! Eternelle fan de mode, et toujours à l'affût des dernières tendances, **Audrey a aussi créé une gamme de sweats Abécédaire : une ligne en coton organique au confort absolu, conçue pour les femmes et les hommes élégants.** Fidèle à l'ADN de la marque de bijoux fantaisie, cette collection se veut colorée et personnalisable. **Pour chaque sweat acheté, le bracelet stretch assorti est offert !**

A découvrir aussi : tee-shirts, tabliers, serviettes, coussins.

Plus de 3 500 points de ventes à travers 50 pays dans le monde.

A MUST-HAVE FOR EVERY WOMAN!

After a childhood spent behind her sewing machine, a missed act to enter Art Deco, Audrey, the creative, found herself in the automotive sector out of spite. She learned, alongside her father, the meaning of the words work, effort, perseverance, ambition.

In 2007, she realized her dream by creating a jewelry brand that combines fantasy and luxury. Consecration in 2018: her **Ribbon Bangle** won the Gold Medal and the Grand Prix of the Eiffel Tower of the Lépine Competition! 100% made in France, the Interchangeables, designed by hand in a workshop in Nanterre, have it all! **Easy, simple, everyday, different, adjustable, accumulative, inimitable, customizable and waterproof jewelry.**

The simplicity of stretch ribbons is subtly combined with luxurious crystals, velvet or any other ornament depending on the mood of the moment.

Rhinestone boxes, chokers, bangles, rings and bracelets in semi-precious stones, the models are renewed every season, always blending perfectly!

An eternal fan of fashion, and always on the lookout for the latest trends, **Audrey has also created a range of ABC sweatshirts: an organic cotton line with absolute comfort, designed for elegant women and men.** True to the DNA of the fashion jewelry brand, this collection is intended to be colorful and customizable.

With every sweatshirt purchased, the matching stretch bracelet is free! Also discover: t-shirts, aprons, towels, cushions.

More than 3,500 points of sale in 50 countries around the world.

OTHELLO

SAINT-TROPEZ. 46 rue Allard / 1 Place Grammont -
Tél. 04 94 97 15 10 - 21 Avenue Foch - Tél. 04 94 97 23 78
www.othello-st-tropez.com



L'ADRESSE DE L'ÉLÉGANCE MASCULINE

Depuis plus de vingt ans, les deux boutiques tropéziennes **Othello** habillent les hommes élégants de toutes les générations. Ils trouvent sur le port un style sport chic avec de grandes marques telles que **CP Compagny, Ralph Lauren, Hartford, Jacob Cohen, Pt01, Barba**, et les chaussures, **Santoni, Hogan, Premiata**. D'autres tenues total look **Stone Island, Moncler, Dsquared2** les attendent Place des Lices ainsi que le corner élégant avec **Lardini, Kired, Boglioli, Incotex...**

THE ADDRESS FOR MALE ELEGANCE

For more than twenty years, the two "Othello" boutiques in Saint-Tropez have been dressing elegant men of all generations. In the port area, they can find sporty chic style, from major brands, such as CP Compagny, Ralph Lauren, Hartford, Jacob Cohen, Pt01, Barba, and shoes from Santoni, Hogan and Premiata. Other total look outfits, Stone Island, Moncler, Dsquared2 await them at "Place des Lices", as well as that elegant corner featuring Lardini, Kired, Boglioli, Incotex, etc.



L'ADRESS...

SAINT-TROPEZ. 89 rue Allard - Tél : +33(0)4 94 56 27 53 - boutiqueaddress@hotmail.fr



GLAMOUR ET TENDANCE !

Dans une ambiance maison de plage, la jolie boutique L'Adress ornée d'osier, de palmiers, de dorures et de tonalités sable séduit toutes les élégantes. Depuis près de dix ans, **Jérôme y propose un style, une tendance propre à sa boutique** ainsi que des accessoires multicolores ! Parmi les belles marques représentées : **Max Mara, Alberta Ferretti, Alexander Wang** et bien d'autres.

Une belle « adress » !

GLAMOUR AND TRENDY!

In a beach house atmosphere, the pretty shop L'Adress decorated with wicker, palm trees, gilding and sand tones seduces all the elegant. For nearly ten years, Jérôme has been offering a style, a trend specific to his shop as well as multicolored accessories! Among the beautiful brands represented: Max Mara, Alberta Ferretti, Alexander Wang and many others.
A nice "address"!

MELISHINE

SAINT-TROPEZ. 5 Rue Joseph Quaranta
Tél : 06 31 36 61 75

Boutique en ligne : www.melishinesainttropez.com - @melishinesttropez



DES BIJOUX ENSOLEILLÉS !

Melishine c'est le joli mariage entre le goût du voyage et celui de la créativité, des bijoux ensoleillés créés par Mélanie D'arco à Saint-Tropez.

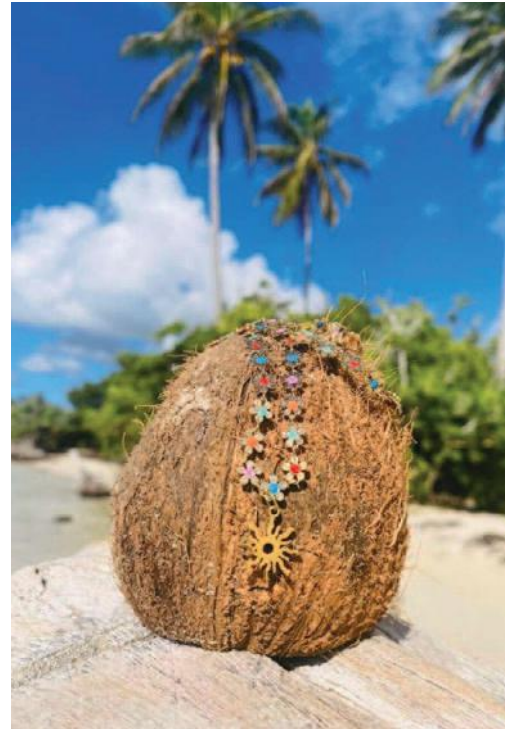
Coquillages, soleil, fleurs, ses bijoux et accessoires colorés sont une ode à la liberté et à la féminité ! **Vous pourrez retrouver la belle collection « Coraline » et ses autres créations bohèmes dans la boutique de sa maman (qui lui a transmis sa passion) chez Lunaël et en ligne.** Cet été, les breloques et le turquoise ont la part belle.



SUN-DRENCHED JEWELLERY!

Melishine is the happy marriage between wanderlust and creativity - sunny jewellery created by Mélanie D'arco in Saint-Tropez.

Seashells, sunshine, flowers, colourful jewellery and accessories are an ode to freedom and femininity! **You can find the beautiful "Coraline" collection along with further bohemian creations in her mother's shop (who passed on this passion) at Lunaël and online.** This summer, charms and turquoise have the spotlight.



CHACHA Grimaud

GRIMAUD. 1 rue du Porche - Tel : 06 47 67 37 20



DES FLEURS ET DES COULEURS !

Nouvelle saison, nouvelle collection ! Une chose est sûre, chez Chacha, les couleurs ne manquent pas ! Sylvie, passionnée de mode, vous accueille avec le sourire dans sa jolie boutique décorée avec goût.

Vous y trouvez des créations originales, des pièces uniques, avec des vêtements ensoleillés pour l'été, dans un esprit toujours bohème chic. Un large choix d'accessoires comme des sacs à mains, des foulards et des bijoux aux pierres naturelles (conçus à la main avec soin) vous attendent également ! Au cœur du village de Grimaud, vous trouverez forcément votre bonheur et dans la bonne humeur !

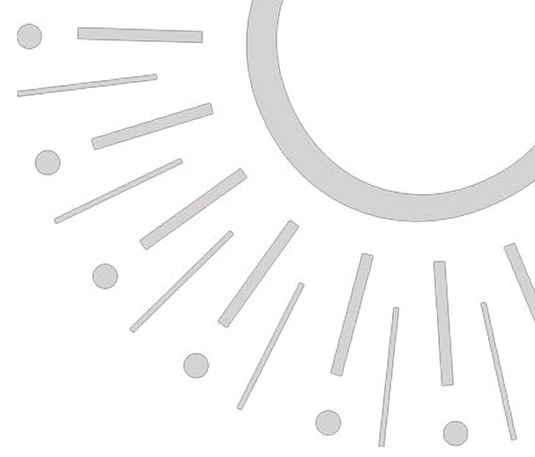
FLOWERS AND COLORS!

New season, new collection! One thing is certain, at Chacha, there is no shortage of colors! Sylvie, passionate about fashion, welcomes you with a smile in her pretty shop decorated with taste.

You will find original creations, unique pieces, with sunny clothes for the summer, in an always bohemian chic spirit. A wide choice of accessories such as handbags, scarves and jewelry with natural stones (carefully designed by hand) are also waiting for you! In the heart of the village of Grimaud, you will inevitably find your happiness and in a good mood!

ombra

VOILES D'OMBRA - PARASOLS



Official distributor Saint-Tropez Area

TUUCI
MADE IN MIAMI

Instagram : [ombra_sainttropez](#)

04 94 45 85 70 - contact@ombra.fr

Bureau sur rendez-vous : 4 rue du chantier naval - 83310 Port Grimaud

www.ombra.fr

JEAN-LOUIS DAVID

SAINTE MAXIME. Centre commercial carrefour Market - 18 place Jean Mermoz, Sainte Maxime Tél : 04 94 45 91 99

UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE

Picarde d'origine, Sophia est venue chercher le soleil du golfe de Saint-Tropez il y a quelques années et gère le salon Jean-Louis David de Sainte-Maxime. C'est le troisième printemps pour son équipe dynamique et sympathique qui vous accueille dans un grand salon design et propose notamment la formule shampoing-coupe-brushing à 44€.

Ouverture du lundi au samedi
9h-19h non-stop avec et sans RV.
Parking sur place.

A DYNAMIC TEAM

Originally from Picardy, Sophia came looking for the sun from the Gulf of Saint-Tropez a few years ago and manages the Jean-Louis David salon in Sainte-Maxime. It's the third spring for its dynamic and friendly team that welcomes you to a large design salon and offers the shampoo-cup-brushing formula for €44.

*Open Monday to Saturday
9am-7pm non-stop with and without an appointment. On-site parking.*



FRANCK PROVOST

SAINTE MAXIME. 37, rue Jean-Jaurès, résidence Casa del Mar, tél : 04.94.83.73.55



OUVRE EN FACE !

A quelques pas seulement, Sophia vient d'ouvrir un autre salon, cette fois sous l'enseigne Franck Provost. Tout nouveau tout beau, il est décoré avec goût et élégance par Sarah Lavoine.

L'équipe chaleureuse, formée régulièrement aux nouvelles techniques, vous attend du lundi au samedi de 9h à 19h.

Formule
shampoing-coupe-brushing : 45€.

OPENS OPPOSITE!

Just a few steps away, Sophia has just opened another salon, this time under the Franck Provost brand. Brand new all beautiful, it is tastefully and elegantly decorated by Sarah Lavoine.

The friendly team, regularly trained in new techniques, awaits you from Monday to Saturday from 9 am to 7 pm.

Shampoo-cut-blow-dry formula: 45€.

SALON & SPA BY AMANDA LESLEY

GRIMAUD. 323 Route du Littoral - Tél. +33(0)4 94 81 96 40 - Mob : +33 (0)6 09 67 67 85 - www.spaholiday-marina.com



POUR UN PUR MOMENT DE DÉTENTE...

Adossé au Holiday Marina Resort, le Marina Salon et SPA vous attend pour un pur moment de bien-être à Port-Grimaud. Salon de coiffure, esthétique et SPA sont accessibles à tous. Un large éventail de soins et de services pour mesdames et aussi pour messieurs sont proposés dans un cadre enchanteur : hammam, bains hydro-massants, massage, soins du corps et du visage avec les produits Guinot et Kerastase, épilation, maquillage, bronzage...

A découvrir absolument pour profiter d'un moment détente inoubliable !

FOR A MOMENT OF PURE RELAXATION...

Backing onto the Holiday Marina Resort, the Marina Salon and SPA awaits you for a moment of pure well-being in Port-Grimaud. The hairdressing salon, beauty salon and SPA are open to all. A wide range of treatments and services for ladies and also for men are offered in an enchanting setting: hammam, hydro-massage baths, massage, body and facial treatments with Guinot and Kerastase products, waxing, nail salon, make-up, tanning, etc.

Absolutely awaiting your discovery to enjoy an unforgettable moment of relaxation!

AZURVAP 83

COGOLIN. Résidence du Parc, 67 Av. Georges Clemenceau - Tél : +33(0)4 94 54 93 09

QUALITÉ ET CONSEILS

Chez Azurvap 83, Sophie et Laurent, anciens fumeurs, sont aujourd'hui vapoteurs. Ils accompagnent leurs clients dans leur combat contre le tabac et les encouragent au sevrage de la nicotine. Certifiés CIMVAPE, ils proposent un large choix de liquides 100 % français (norme Afnor) aux arômes naturels, et d'articles pour vapoteurs.

Ouverture du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 15h30 à 19h.



QUALITY AND GUIDANCE

At Azurvap 83, former smokers Sophie and Laurent now prefer vaping. They support their clients in their fight against smoking and encourage them to quit nicotine. CIMVAPE certified, they offer a wide choice of 100% French liquids (Afnor standard) with natural flavours, and items for vapers.

TENDANCE DECO



DÉCOR RÉGENCE

Rendez-vous au show-room d'Aqua2A pour voir de plus près le véritable béton ciré !
Tél. +33 (0)7.88 43 28 22

POUR UN AUTHENTIQUE BÉTON CIRÉ !

La société « Décor Régence » gérée de main de maître par Karoll fait partie des partenaires sélectionnés avec soin par Aqua2a.

Karoll est passionnée de belles matières et particulièrement de béton ciré qui est devenu sa spécialité ! Choisir ce revêtement pour votre piscine s'inscrit dans une démarche écologique puisque le béton ciré empêche la prolifération d'algues. Il nécessite ainsi moins d'entretien et donc moins de chlore. L'eau est plus saine, plus propre naturellement, parfaite pour les enfants et les personnes aux peaux atypiques.

Pour Karoll, très minutieuse, la matière première et la finition sont essentiels. Elle se fournit chez « Terre du Monde » à La Garde où Stéphanie partage la même passion pour les matériaux de qualité. **Aujourd'hui, Décor Régence est l'une des rares entreprises à proposer du béton ciré véritable pour la réalisation de votre piscine.** Celui-ci peut également être appliqué sur votre terrasse, sur les murs, au sol, dans les douches italiennes, salle de bains, plans de travail et sur le mobilier.

FOR AN AUTHENTIC WAXED CONCRETE!

The company "Décor Regency" managed masterfully by Karoll is one of the partners carefully selected by Aqua2a.

Karoll is passionate about beautiful materials and especially waxed concrete which has become her specialty!

Choosing this coating for your pool is part of an ecological approach since waxed concrete prevents the proliferation of algae. As a result, it requires less maintenance and therefore less chlorine. The water is saner, cleaner naturally, perfect for children and people with atypical skin.

For Karoll, very meticulous, raw material and finishing are essential. She supplies herself at "Terre du Monde" in La Garde where Stéphanie shares the same passion for quality materials.

Today, Décor Régence is one of the few companies to offer real waxed concrete for the realization of your pool or any other support.

It can also be applied to your terrace, walls, floor, Italian showers, bathroom, worktops and furniture.



AQUA2A

PORT-COGOLIN. Allée du Grand Port - Tél : +33(0)6.13.99.38.17
contact@aqua2a.fr - www.aqua2a.fr

LE SPÉCIALISTE DE VOTRE PISCINE !

Alors qu'Axel travaillait comme jardinier dans un golf, il remarqua les pisciniers qui opéraient de villas en villas.

Travailler en extérieur et au bord de l'eau lui convenait parfaitement...

C'est ainsi qu'en 2016, il décide ainsi de se lancer et de créer sa société Aqua2A. Depuis, sa petite entreprise jouit d'une belle notoriété dans le Golfe de Saint-Tropez avec un carnet d'adresses bien rempli. Il faut dire que de Sainte-Maxime à Cavalaire, Axel et son équipe chouchoutent avec professionnalisme votre piscine !

Dynamique et à l'écoute, les techniciens d'Aqua2A vous assurent un service d'entretien ou dépannage rapide, efficace et personnalisé, toujours en toute discrétion.

Aussi, afin de vous proposer un service complet et une piscine parfaite de A à Z, Aqua2A collabore avec plusieurs partenaires en matière de filtration, équipement, revêtement... **des produits à découvrir dans le nouveau show-room installé tout récemment à Port Cogolin !**

THE SPECIALIST FOR YOUR POOL!

While Axel was working as a gardener in a golf course, he noticed the pool workers who operated from villa to villa.

Working outdoors and at the water's edge suited him perfectly...

Thus, in 2016, he decided to launch himself and create his company Aqua2A. Since then, his small business has enjoyed a good reputation in the Gulf of Saint-Tropez with a full address book. It must be said that from Sainte-Maxime to Cavalaire, Axel and his team pamper your pool with professionalism!

Dynamic and attentive, Aqua2A technicians provide you with a fast, efficient and personalized maintenance or troubleshooting service, always in complete discretion.

Also, in order to offer you a complete service and a perfect pool from A to Z, Aqua2A collaborates with several partners in terms of filtration, equipment, coating... **products to discover in the new showroom installed just recently in Port Cogolin!**

UNE ÉQUIPE
JEUNES
PASSIONNÉS

DECKING & DECORS

Zone Artisanale du Grand Pont, 83310 GRIMAUD
www.decking-decors.fr • contact@decking-decors.com
Devis sur demande au : +09 82 50 50 99 • Instagram : deckingdecors



LES PETITS PRINCES DU BOIS !

Originalité, créativité et Savoir-Faire sont les maîtres-mots de la menuiserie « Decking & Décors » installée à Grimaud depuis 2010. Une équipe de jeunes passionnés effectuent tous vos travaux de menuiserie, d'agencements intérieurs et extérieurs en bois (Mobilier, cuisine, parquet, portes d'entrée, pergolas, pool house, escaliers, terrasses...). C'est dans la bonne humeur et avec professionnalisme que vos projets seront personnalisés et rendus uniques. Cette année Decking et Décors affirme ses ambitions, valorise les ressources locales et s'installe dans de nouveaux bâtiments, **un showroom est à votre disposition.**

THE LITTLE PRINCES OF THE WOODS!

Originality, creativity and know-how are the key words of the "Decking & Decors" joinery, located in Grimaud since 2010. A team of young enthusiasts carry out all your carpentry work, including interior and exterior wood fittings (furniture, kitchen, parquet, entrance doors, pergolas, pool house, stairs, terraces, etc.). It is in good humor and with professionalism that your projects will be personalized and made unique. This year "Decking & Decors" is asserting its ambitions, enhancing local resources and setting up in new premises. **Their showroom is at your disposal.**



FERRONNERIE CALVANI FRÈRES

SAINT-TROPEZ. 141, Route des Plages - Tél : +33(0)4.94.97.57.28.



ART ET SAVOIR-FAIRE

Créée il y a 56 ans par Gilbert Calvani, la ferronnerie artisanale CALVANI est une entreprise familiale. En effet, c'est tout naturellement que ses deux fils ont rejoint l'exploitation comme ferronniers avant d'en reprendre la gestion. Leurs beaux ouvrages agrémentent de nombreuses propriétés du Golfe de Saint-Tropez. Grâce à un savoir-faire unique et à un excellent sens artistique, ils répondent aux attentes d'une clientèle exigeante. Installés route des plages, les deux frères réalisent avec passion, tous vos projets de ferronnerie.

ART AND KNOW-HOW

Created 56 years ago by Gilbert Calvani, CALVANI artisanal ironwork is a family business. Indeed, it was quite natural that his two sons joined the firm as ironworkers before taking over management. Their beautiful works decorate many properties in the Gulf of Saint-Tropez. Thanks to a unique know-how and an excellent artistic sense, they meet the expectations of a demanding clientele. Settled on the beach route, the two brothers carry out all your ironwork projects with passion.

RIVIERA FINE ART GALLERY

SAINT-TROPEZ. 4 bis rue Joseph Quaranta - Tél : 04 89 25 70 91
www.riviera-photo.com - tom.vandenhende@gmail.com et saidouama@gmail.com



TOM VANDENHENDE ET SAID OUAMA

LES YEUX DE SAINT-TROPEZ.

Inspiré par les paysages du Golfe de Saint-Tropez et de la Côte d'Azur, les photographes Tom Vandenhende & Said Ouama connaissent un vif succès dans le monde entier. Particulièrement connu pour les photos de village, maisons, des portraits et ses scènes de rue classiques de Saint-Tropez, ils proposent des supports originaux sur mesure : cadres, aluminium, dibond, verre ou plexi... Spécialisé dans la photo, vous pouvez nous demander des devis pour chaque mission.

TOM VANDENHENDE AND SAID OUAMA

THE EYES OF SAINT-TROPEZ.

Inspired by the landscapes of the Gulf of Saint-Tropez and the French Riviera, photographers Tom Vandenhende & Said Ouama are enjoying great success around the world. Particularly known for village photos, houses, portraits and its classic street scenes of Saint-Tropez, they offer original custom supports: frames, aluminum, dibond, glass or plexi... Specialized in photography, you can ask us for quotes for each mission.

L'OSERAIE

GRIMAUD. 1052 Route du Littoral - Tél. +33(0)4 94 56 32 51 - www.loseraie.com



LE TEMPLE DU MOBILIER NATUREL

Depuis sa création il y a plus de cinquante ans par Françoise Ferment, l'Oseraie est devenue une référence dans le domaine de l'agencement et la décoration de maison. Vous y trouvez pour l'extérieur des meubles en résine tressée ou en structure aluminium et tout pour s'installer autour de la piscine, et pour l'intérieur, des matières naturelles comme l'osier, le rotin et en fibres naturelles... **Sobriété et élégance font le succès du mobilier proposé par Françoise et ses deux filles Sandrine et Muriel qui vous réservent le meilleur accueil.** Retrouvez aussi les jolies tuniques de l'Oseraie au marché de Port-Grimaud et Saint-Tropez.

THE TEMPLE TO NATURAL FURNITURE

Since its creation over fifty years ago by Françoise Ferment, the "Oseraie" has become a benchmark in the field of home furnishings and decoration. You will find furniture for your outside in woven resin or aluminum structure and everything for lounging around the swimming pool, and for the inside, natural materials such as wicker, rattan and natural fibers ... **Sobriety and Elegance is the key to the success of the furniture offered by Françoise and her two daughters, Sandrine and Muriel, who will extend to you the warmest of welcomes.** The pretty tunics from the "Oseraie" are also to be found at the Port-Grimaud and Saint-Tropez markets.



RCB CARRELAGES

GRIMAUD. 1447 route St Tropez. - Tél : 04 98 12 60 10 - www.rcbcarrelages.com

POUR UN HABITAT À VOTRE IMAGE !

Vous cherchez le revêtement parfait pour votre maison ou votre extérieur mais vous êtes un peu perdus entre tous les choix ? Vous hésitez entre le neuf et l'ancien ? **L'entreprise RCB Carrelages vous aide en dénichant les matériaux les mieux adaptés à votre projet et à votre budget !** Vieilles tuiles, piliers, cheminées, fontaines, terres cuites, jarres, dalles de Bourgogne anciennes, grès cérame, tomettes, mosaïque, dallages, terres cuites, margelles, crédences de cuisine... du sol au plafond, de la cuisine au salon en passant par la salle de bains et la piscine, les bonnes idées ne manquent pas pour embellir votre habitat ! **Venez voir de plus près les nombreux produits exposés au joli show-room de Grimaud.** Notre équipe d'experts, dotée d'un réel savoir-faire, vous réserve un accueil chaleureux et des conseils avisés. Depuis 1985, la société familiale RCB Carrelages couvre toute la région PACA, **mais livre aussi sur demande dans toute la France et même à l'international.** contact@rcbcarrelages.com

FOR A HOME THAT REFLECTS YOUR IMAGE!

Are you looking for the perfect siding for your home or exterior but are you a little lost between all the choices? **Are you hesitating between new and old? RCB Carrelages helps you by finding the materials best suited to your project and your budget!** Old tiles, pillars, fireplaces, fountains, terracotta, jars, old Burgundy slabs, porcelain stoneware, tomettes, mosaic, paving, terracotta, curbstones, kitchen splashbacks... from floor to ceiling, from the kitchen to the living room through the bathroom and the pool, there is no shortage of good ideas to beautify your home! **Come and have a closer look at the many products on display at the pretty Grimaud showroom.** Our team of experts, equipped with real know-how, offers you a warm welcome and expert advice. Since 1985, the family company RCB Carrelages covers the entire PACA region, **but also delivers on request throughout France and even internationally.** contact@rcbcarrelages.com

**VOUS AVEZ
TOUS LES
CHOIX**

ELIT'HOME

Agence de Cavalaire au 04 94 00 05 75 | Agence de Sainte-Maxime au 04 94 96 83 83
www.elithome.fr/

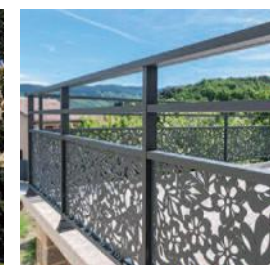
LA PROTECTION SOLAIRE ET LA FERMETURE DE VOTRE HABITAT SUR-MESURE !

Quel que soit votre souhait en matière de stores et menuiseries, ELIT'HOME saura le réaliser !

Avec plus de vingt ans d'existence à Cavalaire-sur-Mer, et près de quinze ans à Sainte-Maxime, Elit'Home répond à toutes vos demandes **dans les domaines de la menuiserie extérieure en PVC/aluminium/bois, et de la protection solaire intérieure et extérieure**. Plusieurs gammes sont proposées, ce qui permet de satisfaire tous les budgets. Stores, voiles d'ombrages, pergolas, fenêtres, volets, portes, portails, murs de verre repliables, ... **vous avez tous les choix !** Afin de vous proposer la solution la mieux adaptée à votre habitation, **l'équipe technico-commerciale se déplace à votre domicile, dans tout le golfe de Saint-Tropez**, pour définir votre besoin et trouver des agencements en harmonie avec votre environnement.

ELIT'HOME est une entreprise RGE (reconnue garante de l'environnement), qualification qui vous permet de bénéficier d'une TVA à taux réduit (5.5%), et en fonction de vos revenus, d'une prime rénovation (maprimerenov) pour les produits répondant aux critères d'isolation thermique.

Venez rencontrer l'équipe chaleureuse et professionnelle qui vous proposera des conseils personnalisés pour vos futurs projets.



SUN PROTECTION AND THE MADE-TO-MEASURE SHIELDING OF YOUR ROOMS!

Whatever your requirements in terms of blinds and joinery, ELIT'HOME will be able to satisfy them !

Present for over twenty years in Cavalaire-sur-Mer, and nearly fifteen in Sainte-Maxime, **Elit'Home meets all your needs in the fields of exterior PVC/aluminum/wood carpentry, and interior and exterior sun protection**. Several ranges are available, in order to meet all budgets. Blinds, shade sails, pergolas, windows, shutters, doors, gates, folding glass walls - **you will be spoiled for choice!**

In order to ensure you find the best solution for your home, the technical sales team carries out an in-person visit (service available throughout the Gulf of Saint-Tropez) in order to define your needs and propose solutions which are in harmony with your environment.

ELIT'HOME is recognised as an 'EGR' company (for its acronym in French, relating to its excellent environmental credentials), enabling you to benefit from a reduced rate of VAT (5.5%), and - depending on your income - renovation benefits (maprimerenov) for products meeting the thermal insulation criteria.

Come and meet the warm and professional team who will offer you personalised advice for your future projects.

**FAIS
DE TA VIE
UN RÊVE**



JAGER IMMOBILIER

GRIMAUD VILLAGE. Place neuve. Tél. +33 4 94 43 71 44
www.jager-immobilier.com

DU RÊVE À LA RÉALITÉ... !

« Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité » déclarait Antoine de Saint-Exupéry, amoureux du golfe de Saint-Tropez...

Le rêve peut en effet devenir réalité grâce à l'agence JAGER IMMOBILIER qui vous accompagne dans tous vos projets sur le golfe de Saint-Tropez.

Spécialisée depuis plus de 20 ans dans la vente de villas authentiques, villas vue mer et terrains, l'équipe de JAGER IMMOBILIER vous propose un service exclusif d'aide et d'assistance dans la recherche ou la vente de votre bien.

A la tête de l'agence, Philippe et Thomas JAGER font partie du collège des Experts Evaluateurs SNPI.

Ils pourront vous soutenir et intervenir en cas de litige fiscal, déclaration d'IFI, succession, partages. N'hésitez pas à les contacter !



FROM DREAM TO REALITY...!

"Make your life a dream, and a dream a reality" declared Antoine de Saint-Exupéry, lover of the Gulf of Saint-Tropez...

The dream can indeed become reality thanks to the JAGER IMMOBILIER agency that accompanies you in all your projects on the Gulf of Saint-Tropez.

Specialized for more than 20 years in the sale of authentic villas, sea view villas and land, the JAGER IMMOBILIER team offers you an exclusive service of help and assistance in the search or sale of your ideal property.

At the head of the agency, Philippe and Thomas JAGER are also experts in real estate valuation and are part of the college of SNPI appraisers of France.

They will be able to support you and intervene in the event of a tax dispute, IFI declaration, succession, shares. Don't hesitate to contact them!



GUY HOQUET

L'AGENCE IMMOBILIÈRE DE TOUS VOS PROJETS !

Que vous souhaitiez vendre, acheter, louer ou investir, rendez-vous dans notre agence Guy Hoquet pour discuter et échanger sur votre projet.

Incontournables acteurs du marché Tropicain depuis de longues années nos experts se tiennent à votre disposition pour vous conseiller et répondre à tous vos besoins immobiliers

Whether you want to sell, buy, rent or invest, go to our Guy Hoquet real estate agency to discuss and exchange on your project.

Essential players in the Tropician market for many years our experts are at your disposal to advise you and meet all your real estate needs.



RETROUVEZ-NOUS EN AGENCE !



FIND US IN AN AGENCY!

SAINT-TROPEZ. 16, AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC
TÉL. 04 94 79 62 84
sainttropez@guyhoquet.com
www.guyhoquet-immobilier-saint-tropez.com

GUILLAUME VOITURIER

UNE VIE ENTRE TERRE, MER ET AIR !

A 45 ANS, GUILLAUME VOITURIER A DÉJÀ VÉCU MILLE ET UNE VIES... APRÈS DES ANNÉES DE GALÈRE, IL VIT AUJOURD'HUI UN RÊVE ÉVEILLÉ EN MÉLANT SES DEUX PASSIONS : CRÉER DES IMAGES À SENSATION ET RELEVER PERPÉTUELLEMENT DE NOUVEAUX CHALLENGES. SON DERNIER EXPLOIT ? PHOTOGRAPHER LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ, DANS SON INTÉGRALITÉ, À 3KM DE HAUT ! RENCONTRE AVEC LE PHOTOGRAPHE-VIDÉASTE BIEN CONNU DU GOLFE ET DE LA RÉGION VAROISE, QUI NOUS RACONTE SON INCROYABLE VIE...



Texte : Anne Tabourel

Créée en 2006, la « petite » entreprise de Guillaume Voiturier Gvproduction fait son chemin et garde le cap... A la recherche permanente de l'innovation cinématographique aérienne, sous-marine et terrestre elle est aujourd'hui une référence dans le secteur de l'audiovisuel ! Il faut dire que Guillaume s'en est donné les moyens... Mélangez une rage de s'en sortir avec de l'audace et un immense talent, vous obtiendrez la recette de son succès !

« Avec la volonté on arrive à tout » nous confie-t-il avant de nous raconter les moments forts de sa vie qui ont fait ce qu'il est aujourd'hui. « Je viens de partout et de nulle part. Je me suis construit tout seul » commence-t-il... Né à Antibes, Guillaume grandit entre la Corse et la région PACA avec des parents séparés. Souffrant de troubles d'hyperactivité, le jeune garçon manque de cadre, est livré à lui-même. Pour tenter de retrouver une stabilité, il décide, à 14 ans, de rejoindre son père à Nice. Un échec... « Seuls l'art et le sport m'intéressaient à l'école. Je m'ennuyais dans les autres matières. Mes priorités étaient surtout de faire tout un tas de conneries avec mes mauvaises fréquentations ». A l'aube de ses 16 ans, il quitte l'école et son père puis se retrouve à la rue...

COMMANDO PARA

Passionné de sports extrêmes et aériens (largement inspiré par Patrick Swayze dans Point Break), Guillaume suit une formation en école prémilitaire parachutiste en Corse à 17 ans puis s'engage dans l'armée comme commando parachutiste le jour de ses 18 ans. Parfait pour être enfin cadré, apprendre l'ordre et retrouver le droit chemin me direz-vous ? Pas du tout... Bien au contraire... « L'armée ne m'a pas adouci... je ne supportais pas l'autorité abusive, de ce fait j'ai vite compris que ma carrière militaire serait très courte. J'en suis sorti encore plus endurci et écorché vif, mais j'y ai passé mes brevets et ça a confirmé mon goût pour les sports extrêmes qui me canalisent un peu... » raconte notre dur à cuire. Guillaume passe donc de « paumé » à « déphasé » mais a gagné en maturité. « J'ai continué les conneries mais plus par provocation que par ennui » confie-t-il. De là, Guillaume a enchaîné de nombreux petits boulots pour s'en sortir.

AUTODIDACTE

« Un jour, alors que je faisais la plonge dans une cafétéria de Saint-Laurent-Var, j'ai pris ma pause à l'extérieur. Il y avait un coucher de soleil magnifique. Telle une ombre chinoise, j'ai aperçu la silhouette d'un homme en train de photographier ce moment. J'ai eu un déclic. Je me suis dit que c'était ça la vie, la vraie. A cet instant précis, mon avenir a basculé. Je suis allé voir mon patron pour lui dire que je démissionnais. Je suis monté sur ma moto et je me suis arrêté



au premier magasin pour m'acheter un appareil photo ».

L'aventure photographique commence pour Guillaume. Certes dans les clichés de charme et pas de paysages et nature comme il en rêve, mais peu importe, la machine est en route et sur la bonne voie. Le jeune homme part surfer avec les copains à quatre heures du matin, travaille la journée et se forme seul à la technique de la photographie le soir.

Puis... « un jour, tout est devenu vrai ». De stages en petits boulots obtenus au culot, le jeune apprenti avance : les défilés de mode clandestins qu'il filme et photographie en boîte de nuit deviennent officiels. A présent directeur artistique, il organise des défilés aux Galeries Lafayette puis au Printemps. Guillaume fait des books pour des agences de mannequins, couvre des événements monégasques.



“
JE VIENS
DE PARTOUT
ET DE NULLE
PART.
JE ME SUIS
CONSTRUIT
TOUT SEUL.
”

Lors du mariage de sa tante, il rencontre Mélanie, tropézienne d'origine, « *qui me supporte maintenant depuis 23 ans* » s'amuse-t-il à dire. Il y a quinze ans, le couple décide de s'installer dans le golfe de Saint-Tropez pour la naissance de leur fille Laly. « *Je n'avais pas grand-chose à perdre mais il me fallait du matériel. Jean-Marc, l'ancien patron de ma femme, m'a filé un sacré coup de pouce pour obtenir un crédit bancaire. Je n'avais pas de quoi manger mais une caméra HD à 5000€. Pour me faire connaître, je me suis présenté à tous les commerçants. J'ai commencé à filmer les plus grandes soirées tropéziennes comme celles du Quai, les célèbres Soirées Blanches, La Voile Rouge etc.. Aussi, être le cameraman de célèbres Djs et artistes internationaux a été très constructif et formateur* » raconte-t-il.

HYPERACTIF HYPERSENSIBLE

Quand on demande à Guillaume Voiturier son secret, il répond « *l'inspiration et la connexion symbiotique à tout ce qui m'entoure* ». Hyperactif mais aussi hypersensible, il trouve toujours, lors du montage, le petit moment d'émotion capté lors d'un évènement qui va toucher les gens. Il met une âme là où il n'y en avait pas forcément. Depuis une dizaine d'années, Guillaume travaille pour certaines des plus importantes institutions varoises et plus particulièrement des intercommunalités, villes et offices de tourisme du golfe de Saint-Tropez. Guillaume s'est aussi forgé une belle réputation en France et à l'international. Ses images sont achetées par de nombreuses chaînes TV pour enrichir leurs sujets d'images immersives. Il a aussi interviewé en Californie les plus grandes stars hollywoodiennes comme entre autres Clint Eastwood, Andy Garcia, Justin Timberlake, Johnny Hallyday, Bill Murray et Mickey Rourke, Sylvester Stallone à la Fight Night à Saint-Tropez !

Guillaume a déjà fait deux fois le tour de la planète, passé de longs séjours en quête de l'image parfaite en Polynésie et en Guadeloupe : « *A 45 ans, je dois réinventer de nouveaux rêves car j'en ai déjà réalisé la plupart...* » avoue-t-il. Il s'est notamment lancé dans la production avec la web série humoristique "LES SAISONNIERS" tournée durant l'été 2020 à Saint-Tropez et d'autres projets de réalisations sont en cours.



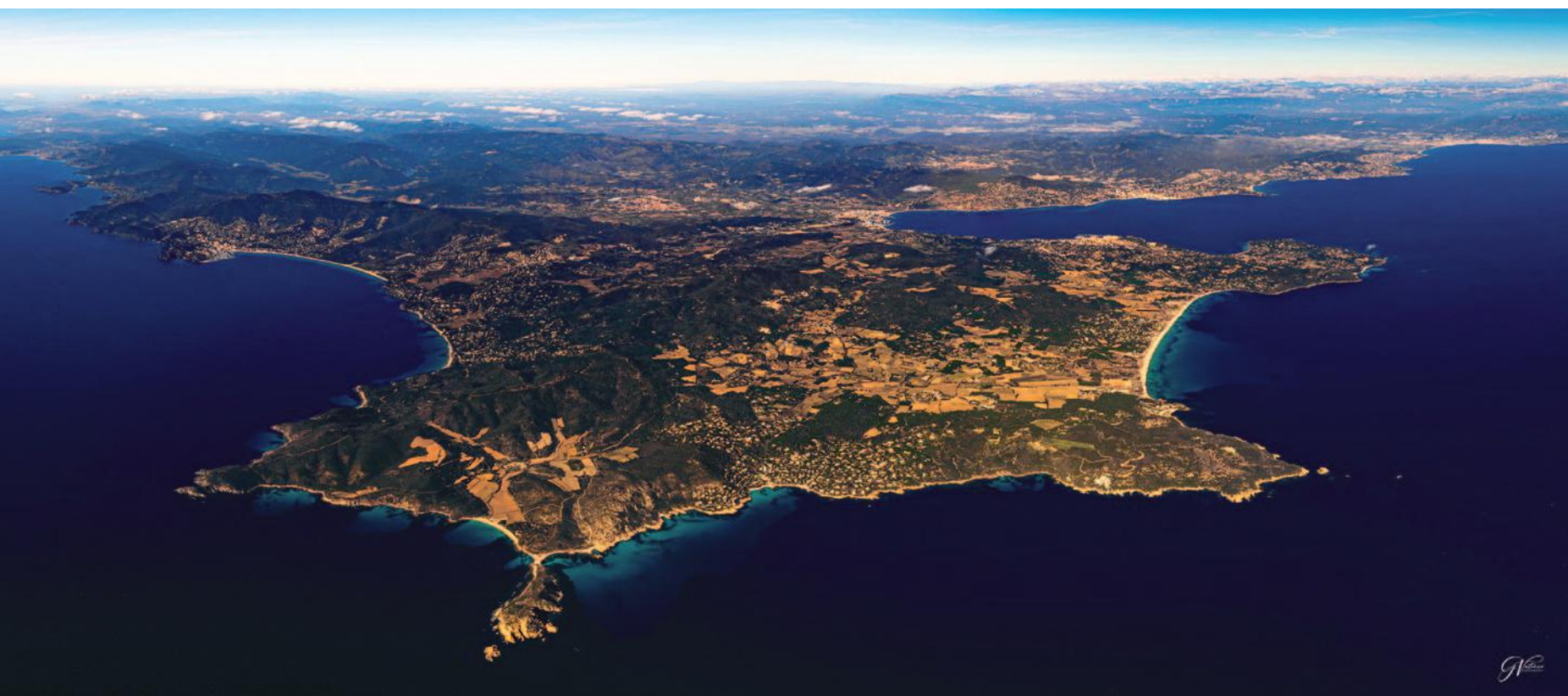
PATROUILLE DE FRANCE

Un des tournages les plus marquants de sa carrière ? Donner le top du lâcher tricolore à la Patrouille de France et la filmer à bord d'aéronefs dédiés depuis sept ans dans le cadre du « **Free Flight World Masters de Sainte-Maxime** ».

Autre mission qui a marqué sa vie professionnelle : les reportages pour des missions humanitaires hélicoptères dans le désert marocain, encadrés par les autorités locales avec son ami photographe Anthony Holder. « *Je passe ma vie en l'air, surtout en hélicoptère. J'ai toujours rêvé d'être pilote de chasse. Monter à bord et les filmer ailes contre ailes est une expérience extatique* ».

Courts-Métrages, documentaires, clips musicaux, films institutionnels, images aériennes et sous-marine, les images mises en scène par Guillaume Voiturier sont des messages vivants, percutants et retenus... Pour plonger dans son univers fascinant et rêver quelques instants, rendez-vous sur sa page Allo Ciné et sur ses réseaux sociaux et sur son site web www.guillaumevoiturier.com !

Tirages exceptionnels 100 exemplaires dans le monde, à réserver très vite.





COUP DE CŒUR POUR... Le cap Taillat !

A cheval entre Ramatuelle et la Croix Valmer, c'est une merveille géologique et un poumon vert qui abrite de nombreuses espèces endémiques (faune et flore) entouré d'une eau turquoise incroyable...

Sa beauté atteint son paroxysme quand on prend de la hauteur...J'ai eu la chance de le survoler des centaines de fois et la sensation est toujours la même... MAGIQUE !



GUILLAUME VOITURIER

A LIFE BETWEEN LAND, SEA AND AIR!

AT 45 YEARS OF AGE, GUILLAUME VOITURIER HAS ALREADY LIVED A THOUSAND AND ONE LIVES... AFTER YEARS OF HARDSHIP, HE IS NOW LIVING THE DREAM BY MIXING HIS TWO PASSIONS: CREATING SENSATIONAL IMAGES AND PERPETUALLY MEETING NEW CHALLENGES. HIS LATEST FEAT? PHOTOGRAPHING THE GULF OF SAINT-TROPEZ, IN ITS ENTIRETY, FROM AN ALTITUDE OF THREE KILOMETRES! WELL KNOWN IN THE GULF AND VAR REGION, WE MEET THE PHOTOGRAPHER-VIDEOGRAPHER TO HEAR ABOUT HIS INCREDIBLE LIFE...

Created in 2006, Guillaume Voiturier's "small" company, Gvproduction, is making headway and staying the course... In its permanent search for aerial, underwater and terrestrial cinematographic innovations, it has become a benchmark in the audiovisual sector! It must be said that Guillaume has given himself the means... Mixing fervour with audacity and immense talent, you're sure to obtain his recipe for success!

"With willpower, you can achieve anything" he says, before recounting the highlights of his life that have made him who he is today. **"I come from everywhere and nowhere."** Born in Antibes, Guillaume grew up between Corsica and the PACA region with separated parents. As a young boy left to his own devices, he would lack structure and suffer from hyperactivity disorders. In an attempt to find stability, at the age of 14 he would decide to join his father in Nice.

This would prove to be a mistake... **"I was only interested in art and sport at school. I was bored in the other subjects. My priorities were mostly to get into a lot of trouble with the wrong people"**. At barely 16 years old, he leaves school and his father, and finds himself on the street...

COMMANDO PARATROOPER

Passionate about extreme and aerial sports (largely inspired by Patrick Swayze in Point Break), Guillaume trained in a pre-military paratrooper school in Corsica at the age of 17 and then joined the army as a Parachute Commando on his 18th birthday. Perfect, he finally found some structure, learned law and order and found the right path, you say? Not in the slightest... Quite the contrary... **"The army didn't soften me up...I couldn't stand abusive authority, so I quickly understood that my military career would be short lived. I came out of it even more hardened and tormented, but I passed my exams there and it confirmed my taste for extreme sports, which channelled me a bit..."** our tough cookie recounts. Guillaume went from **"lost"** to **"out of step"**, but grew in terms of maturity. **"I continued to do stupid things, but more out of provocation than boredom"**, he confides. After that, Guillaume did a series of odd jobs to get by.

SELF-TAUGHT

"One day, while I was washing dishes in a cafeteria in Saint-Laurent-Var, I took my break outside. There was a magnificent sunset. Like a shadow, I saw the silhouette of a man photographing the moment. Something just clicked in me. I said to myself, this is life, this is the real thing. At that precise moment, my future was thrown up in the air. I went to see my boss to tell him I quit. I got on my motorbike and stopped at the first shop to buy myself a camera."

And so Guillaume's photographic adventure began. Sure, he takes charming shots and not the landscapes and wilderness he dreams of, but it doesn't matter, the train is on the right track. The young man goes surfing with his friends at four in the morning, works during the day and teaches himself photographic technique at night.

Then... **"one day it all came true"**. From internships and odd jobs, the young apprentice has a level-up moment: the clandestine fashion shows he filmed and photographed in nightclubs would become official. Now Artistic Director, he organises fashion shows at Galeries Lafayette and Printemps. Guillaume makes books for model agencies and covers events in Monaco. At his aunt's wedding, he meets Mélanie, originally from Saint-Tropez, **"who has now supported me for 23 years"** it amuses him to tell us. Fifteen years ago, the couple decided to move to the Gulf of Saint-Tropez for the birth of their daughter, Laly.

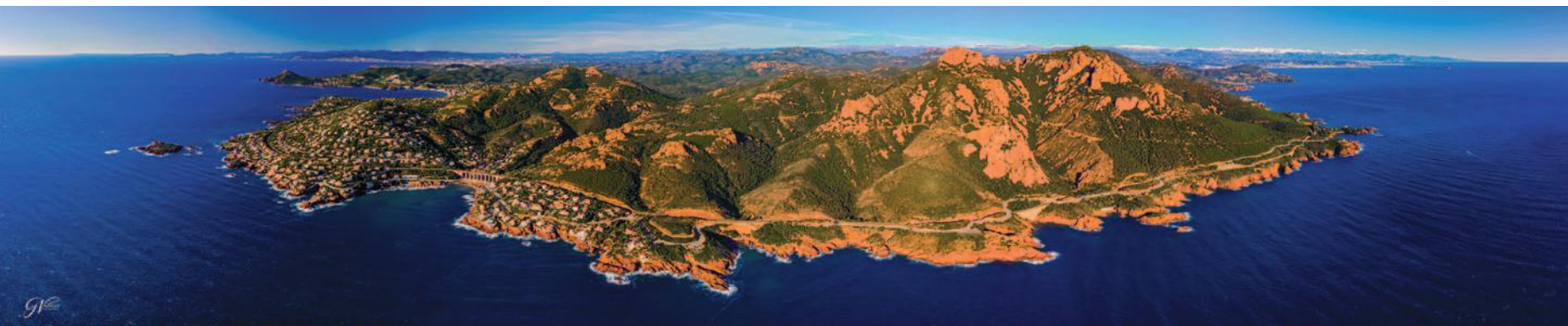
"I didn't have much to lose but I needed equipment. Jean-Marc, my wife's former boss, really helped me to get a bank loan. I had nothing to eat but I had 5000€ worth of HD camera. To get myself known, I introduced myself to all the shopkeepers. I started filming the biggest evenings in Saint-Tropez like those at the Quai, the famous White Parties, La Voile Rouge, etc... Also, being the cameraman of famous international DJs and artists has been very constructive and formative," he says.

When we ask Guillaume Voiturier what his secret is, he replies, **"inspiration and symbiotic connection to everything around me"**. Hyperactive but also hypersensitive, he always finds a little moment of emotion

during the editing process, a moment captured during an event that touches people. He adds a soul when there wasn't necessarily one there to begin with. For around a decade, Guillaume has been working for some of the most important institutions in the Var region and more particularly for the villages, towns and tourist offices in the Gulf of Saint-Tropez. Guillaume has also built up a good reputation in France and internationally. His photos are bought by many TV channels wanting to illustrate their features with immersive images. In California, he has interviewed some of the biggest Hollywood stars, such as Clint Eastwood, Sylvester Stallone, Andy Garcia, Justin Timberlake, Mickey Rourke, Johnny Hallyday and Bill Murray! Guillaume has already travelled around the world twice, with long stays in Polynesia and Guadeloupe in search of the perfect image: **"I have to invent new dreams because at 45 years old, I've already achieved most of them..."** he admits. Most notably, he has now ventured into production, with the humorous web series **"LES SAISONNIERS"** shot during the summer of 2020 in Saint-Tropez, and other production projects are underway.

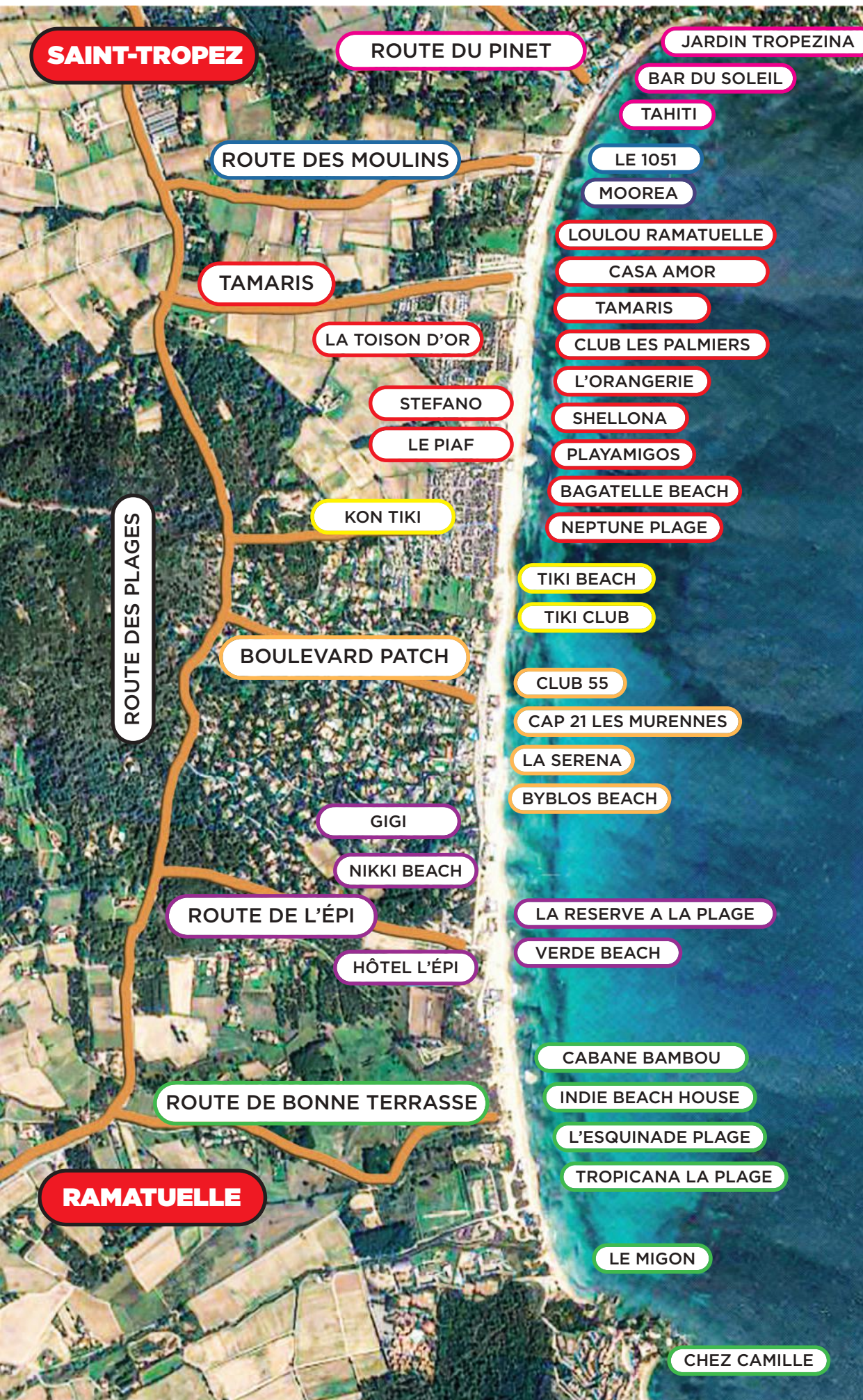
PATROUILLE DE FRANCE

One of the most memorable shoots of his career? Giving the Patrouille de France the go-ahead to release the tricolour and filming it on board aircraft that for the past seven years have been a dedicated part of the **"Sainte-Maxime Free Flight World Masters"**. Another mission that marked his professional life: filming for helicopter-borne humanitarian missions abroad supervised by the local army. **"I spend my life in the air, especially in helicopters. I've always dreamed of being a fighter pilot. Climbing on board and filming them wing to wing is exhilarating"**. Short films, documentaries, music videos, institutional films, aerial images and images taken underwater – images staged by Guillaume Voiturier are messages that are full of life, powerful, moments captured... Dive into his fascinating universe and dream for a few moments by visiting his Allo Ciné page and his social media channels and on his website www.guillaumevoiturier.com!



LA CARTE DE PAMPELONNE PAR MERCURIO SAINT-TROPEZ

Téléphone: +33 (0)4 94 970 222 - +33 (0)6 69 498 043
 Email: info@mercurio.fr - Site internet: www.mercurio.fr - Instagram: @mercuriosainttropez



CANAUX VHF DES PLAGES

Jardin Tropezina	06
Bar du Soleil	08
Tahiti	08
Moorea	14
Tél. +33 (0)4 94 97 18 17	
le 1051	06
Loulou Ramatuelle	13
Casa Amor	06
Tamaris	13
Tél. +33(0)6 30 25 50 62	
Club les Plamiers	71
L'Orangerie	72
Tél. +33 (0)4 94 79 84 74	
Shellona	72
Playamigos	72
Bagatelle Beach	13
Club 55	17
La Serena	75
Byblos Beach	12
Nikki Beach	69
La Reserve à la Plage	17
Verde Beach	17
Cabane Bambou	74
Indie Beach House	72
L'Esquinade Plage	74
Tropicana la Plage	73





MERCURIO

SAINT-TROPEZ

VENTE ET LOCATION DE BATEAUX



Quai du Président Meiffret
83 990 Saint-Tropez

Téléphone: +33 494 970 222 - +33 669 498 043

Email: info@mercurio.fr

Site internet: www.mercurio.fr

Instagram: [@mercuriosainttropez](https://www.instagram.com/mercuriosainttropez)

RICHARD BERTINO

46 ANS DE SERVICE AU MOOREA PLAGE !

A RAMATUELLE, LE MOOREA PLAGE
FAIT PARTIE DES TROIS PREMIERS ÉTABLISSEMENTS CRÉÉS
SUR LE SUBLIME SITE DE PAMPOLONNE DANS LES ANNÉES 50.
CE LIEU MYTHIQUE A ÉVOLUÉ EN MÊME TEMPS QUE SON DIRECTEUR RICHARD BERTINO.
RENCONTRE.

Interview par Anne TABOUREL



LA GAZETTE : Cette année, le Moorea célèbre ses 70 ans et vous vos 46 ans de carrière !

Comment cette longue histoire a-t-elle commencé ?

Richard BERTINO : Je suis né à Gassin il y a un peu plus de soixante ans et on peut dire que j'ai grandi en même temps que le Moorea ! C'est à l'âge de seize ans que j'y ai fait mes premiers pas. J'ai commencé comme commis en alternance avec mes études pour me faire un peu d'argent de poche. Ma première fiche de paye date de 1976 ! C'est mon frère Roger (chef de cuisine pendant 40 ans au Moorea) qui m'a fait rentrer. Je suis parti du bas de l'échelle et j'ai gravi petit à petit tous les échelons : commis de salle, serveur, chef de rang avant de devenir directeur il y a une dizaine d'années. En réalité, les saisons se sont enchaînées sans que je me pose de question.

Un jour je me suis dit que j'avais bel et bien trouvé ma voie !

Oui, le Moorea fête ses 70 ans avec pour l'occasion une nouvelle décoration aux tonalités toujours très exotiques. En 1952, à sa création, le bois y était déjà roi, mais beaucoup plus sommaire...

LA GAZETTE: This year, the Moorea celebrates its 70th anniversary and you 46 years of your career! How did this long story begin?

Richard BERTINO: I was born in Gassin just over sixty years ago and you might say that I grew up at the same time as Moorea! I started at the age of sixteen as a clerk, working alongside my studies to earn some pocket money. My first payslip dates back to 1976, and it was my brother Roger (head chef at Moorea for 40 years) who got me in. I started at the bottom rung of the ladder and gradually worked my way up: from room clerk to waiter and then head waiter before becoming the manager about ten years ago. In fact, the seasons went by without me really thinking about things too much. One day I said to myself that I'd really found my calling!

Yes, the Moorea is celebrating its 70th anniversary with a new decoration in exotic tones. In 1952, when it was created, wood already reigned supreme, but it was much more basic...

LA GAZETTE : La restauration, un métier passion ?

Richard BERTINO : Malgré les sacrifices que le domaine de la restauration exige, je ne regrette rien de mes choix professionnels. J'adore mon métier ! Même si on travaille pendant que les clients font la fête, que l'on ne profite pas de sa vie de famille au quotidien, j'adore le contact avec les gens, les multiples rencontres que je fais et le cadre exceptionnel du Moorea. Avec une vue imprenable sur la mer, c'est pour moi le plus bel établissement de Pampelonne ! Je suis heureux d'avoir effectué toute ma carrière ici. Daniel Coutal, mon ancien patron était un homme d'une simplicité et d'une gentillesse exceptionnelle. Son fils Christophe qui a pris la relève, m'a également fait confiance en me nommant directeur.

LA GAZETTE: Is the restaurant business a passion for you?

Richard BERTINO: Despite the sacrifices the restaurant business requires, I don't regret my professional choices. I love my job! Even if you're working while the customers are partying, and you don't get to be with your family every day, I love the contact with people, the varied encounters I have and the beautiful setting of Moorea. With a breathtaking view of the sea, I think this is the most beautiful establishment in Pampelonne! I'm happy to have spent my entire career here. Daniel Coutal, my former boss, was a man of exceptional simplicity and kindness. His son Christophe, who took over, also put his trust in me by making me director.



LA GAZETTE : Que faites-vous quand vous ne travaillez pas ?

Richard BERTINO : j'étais très sportif (vélo, tennis, foot...) mais j'avoue que j'ai levé le pied ces dernières années. Je travaille à fond au Moorea pendant six mois puis je profite de la basse saison pour me ressourcer. L'avantage d'être en repos l'hiver c'est que l'on peut voyager dans les pays chauds. J'aime aussi me balader, passer du temps en famille. Quand j'ai rencontré ma femme Fabienne il y a trente ans, elle était maman d'une petite fille de six ans. Elle a dû s'adapter à ce rythme particulier. Ensemble, nous avons eu un fils qui a vingt ans aujourd'hui. Je connais par cœur ma région et je l'adore. Un de mes lieux favoris est le Cap Taillat bien sûr ! Une de mes activités préférées : pêcher à la palangrotte (comme on dit ici), en essayant tant bien que mal de gérer mon mal de mer !

LA GAZETTE: What do you do when you're not working?

Richard BERTINO: I used to be very sporty (cycling, tennis, football...) but I have to admit that I've given all that up in recent years. I work hard at Moorea for six months and then I take advantage of the low season to recharge my batteries. The advantage of being off in winter is that you can travel to warmer countries. I also like to go for walks and spend time with my family. When I met my wife Fabienne thirty years ago, she was the mother of a six-year-old girl. She had to adapt to this unusual rhythm. We had a son together who's now twenty years old. I know my region by heart and I love it. One of my favourite places is Cap Taillat of course! One of my favourite activities is longline fishing (pêcher à la palangrotte, as we say here), while trying to cope with my sea-sickness!

MOOREA PLAGE !

RAMATUELLE. Chemin des Moulins

Restaurant : 04 94 97 18 17

Plage : 04 94 97 06 09



PLAGE L'ORANGERIE

962, Chemin des Tamaris, Ramatuelle - Tél : +33 (0)4.94.79.84.74 ou +33 (0)6.37.00.71.86 - www.plage-orangerie.com
 NAVETTE BATEAU + PARKING. OUVERT TOUS LES MIDIS TOUTE L'ANNÉE ET LES SOIRS EN JUILLET ET AOÛT.
 BOAT SHUTTLE + PARKING. OPEN EVERY LUNCHTIME ALL YEAR ROUND AND EVENINGS IN JULY AND AUGUST.



CONVIVIALITÉ, DÉTENTE ET GASTRONOMIE

Sur la mythique baie de Pampelonne, la Plage de l'Orangerie offre une parenthèse enchantée, les pieds dans le sable, depuis 1970... Vous y passerez un moment convivial, avec la mer en toile de fond... Côté restaurant, laissez-vous tenter par une dégustation de produits frais sublimés par le chef Daniele Negri, passionné de gastronomie méditerranéenne... Côté plage : détendez-vous sur un transat au son des vagues en sirotant un cocktail...

FRIENDLINESS, RELAXATION AND GASTRONOMY

On the mythical Bay of Pampelonne, the Orangerie Beach offers an enchanted break, feet in the sand, since 1970... You will spend a friendly moment, with the sea as a backdrop... As for the restaurant, let yourself be tempted by a tasting of fresh products sublimated by chef Daniele Negri, passionate about Mediterranean gastronomy... On the beach side: relax on a deckchair to the sound of the waves while sipping a cocktail...

TAMARIS PLAGE

RAMATUELLE. Chemin des tamaris Pampelonne - Tél. +33(0)6 30 25 50 62



UN PETIT PARADIS AUTHENTIQUE

Brin de nouveauté dans l'écrin de Tamaris Plage qui poursuit son chemin depuis plusieurs années. Etablissement familial les pieds dans le sable avec la mer comme horizon où Patrick, Evelyne et leur fils Dylan vous accueillent chaleureusement dans un cadre de verdure orné de lauriers rose, de palmiers et ... de Tamaris ! A la carte du restaurant une ribambelle de petits plats provençaux fait maison. Pour cette saison, les Tamaris prolongent le plaisir jusqu'au coucher de soleil pour partager tapas & cocktails de plage. Une simplicité qui devient un véritable luxe à Pampelonne.

A SMALL AUTHENTIC PARADISE

A bit of novelty in the setting of Tamaris Plage which has been pursuing its path for several years. Family establishment feet in the sand with the sea as a horizon where Patrick, Evelyne and their son Dylan warmly welcome you in a green setting decorated with oleanders, palm trees and ... tamaris! At the restaurant a string of small homemade Provencal dishes. For this season, the Tamaris extend the fun until sunset to share tapas & beach cocktails. A simplicity that becomes a real luxury in Pampelonne.



RÉSIDENCE DE LUXE
TULUM RIVIERA
MAYA MEXIQUE



JULIUS HOMES

SÉLECTIONNE POUR VOUS LES PLUS BELLES VILLAS, CHALETS ET APPARTEMENTS.
SELECTS FOR YOU THE MOST BEAUTIFUL VILLAS, CHALETS AND APARTMENTS.

CÔTE D'AZUR - MEGÈVE - CHAMONIX - PARIS - DUBAI - BALI - MEXIQUE

VOTRE BIEN EST UNIQUE NOUS EN PRENONS SOIN. POUR FAIRE PARTIE DE NOTRE PORTFOLIO, CONTACTEZ-NOUS.

YOUR PROPERTY IS UNIQUE WE TAKE CARE OF IT. TO BE PART OF OUR PORTFOLIO, CONTACT US.



JULIUS HOMES

+41 22 731 1010 - + 33 6 49 60 02 21 - jc@juliushomes.com

VÉRONIQUE SIBILLE SAINTE-MAXIME

Tél. + 33 6 79 76 58 48 - veroniquesibille83@gmail.com

RESTAURANT
VILLA
LES GLYCINES

Photos : Franck Provost - Texte : Anne Tabourel



**CUISINE
FRAÎCHE,
AUDACIEUSE,
MODERNE**

THE P(A)LACE TO BE !

A la Villa Les Glycines, Victor Rizzotto s'est déjà forgé une belle réputation depuis la récente ouverture de son restaurant. Il y propose une cuisine fraîche, audacieuse et dans l'air du temps.

Afin de poursuivre sur cette belle lancée, ce chef passionné au parcours étoilé s'associe au **chef Marco Puggioni**. Ce dernier (pour qui il a travaillé comme commis en 2015), bénéficie de quinze ans d'expérience dans de prestigieux établissements. Il sort des cuisines du restaurant de **L'Orangerie au Four Seasons Hotel George V Paris**.

LÉGUMES DU POTAGER

Dès 18h30, vous pourrez débiter **vos soirées sur la terrasse du jardin fleuri, au bord de la piscine**, avec le chant des oiseaux en fond sonore et la mer en toile de fond. Vous aurez le choix parmi une belle sélection de vins à déguster accompagnée de tapas.

Puis, à la table du restaurant gastronomique, créativité, produits frais et de saison restent les maîtres-mots. **Vous pouvez y déguster en toute convivialité les légumes du potager de la maison !**

DÉCOUVERTE ET GASTRONOMIE

Parce que la qualité prime, le chef vous propose un menu unique en cinq plats : le « Découverte » ou en sept plats : le « Gastronomique » qui change très régulièrement au fil des arrivages et de l'inspiration. Mais ce qui ne change pas, c'est le **100% fait maison avec des desserts aussi audacieux que les plats**, dignes de palaces !

FAIRE VENIR L'UN DES DEUX CHEFS DE LA VILLA DES GLYCINES À LA MAISON, C'EST POSSIBLE ! Pour toutes vos réceptions, un service traiteur ou de chef à domicile est proposé dans tout le golfe. Ouverture le soir en haute saison.

Pensez à Réserver !





WONDERFUL SURPRISES FOR 2022!

At Villa Les Glycines, Victor Rizzotto quickly forged a strong reputation since the recent opening of his restaurant. He offers fresh, bold and modern cuisine.

*In order to keep up the momentum, this passionate chef with a starred track record has teamed up with **chef Marco Puggioni**. The latter (for whom he worked as a commis chef in 2015) has fifteen years of experience in prestigious establishments. He comes from the kitchens of the **L'Orangerie restaurant, at the Four Seasons Hotel George V in Paris.***

VEGETABLES FROM THE VEGETABLE GARDEN

From 6:30pm onwards, you can start off your evening on the terrace of the flower garden by the pool, accompanied by birdsong and the gentle sound of waves in the background. You can choose from a beautiful selection of wines accompanied by a of tapas.

*Once seated at the table of the gourmet restaurant, the keywords are creativity, along with fresh and seasonal products. **You can enjoy the vegetables from the restaurant's own vegetable garden in a convivial setting!***

DISCOVERY AND GASTRONOMY

*Always putting quality first, the chef proposes a unique menu composed of five dishes, the "Discovery", or seven, the "Gastronomic", both of which change very frequently depending on the freshest local produce and inspiration. The only constant is the fact that everything is **100% homemade - including a range of desserts as daring as the main dishes and worthy of a king's table!***

TAKE ONE OF THE TWO CHEFS FROM THE VILLA DES GLYCINES HOME WITH YOU!

For all your events, we offer both a catering and chef at home service throughout the Gulf. Open in the evenings in high season. It is advisable to book!

RESTAURANT
VILLA
LES GLYCINES



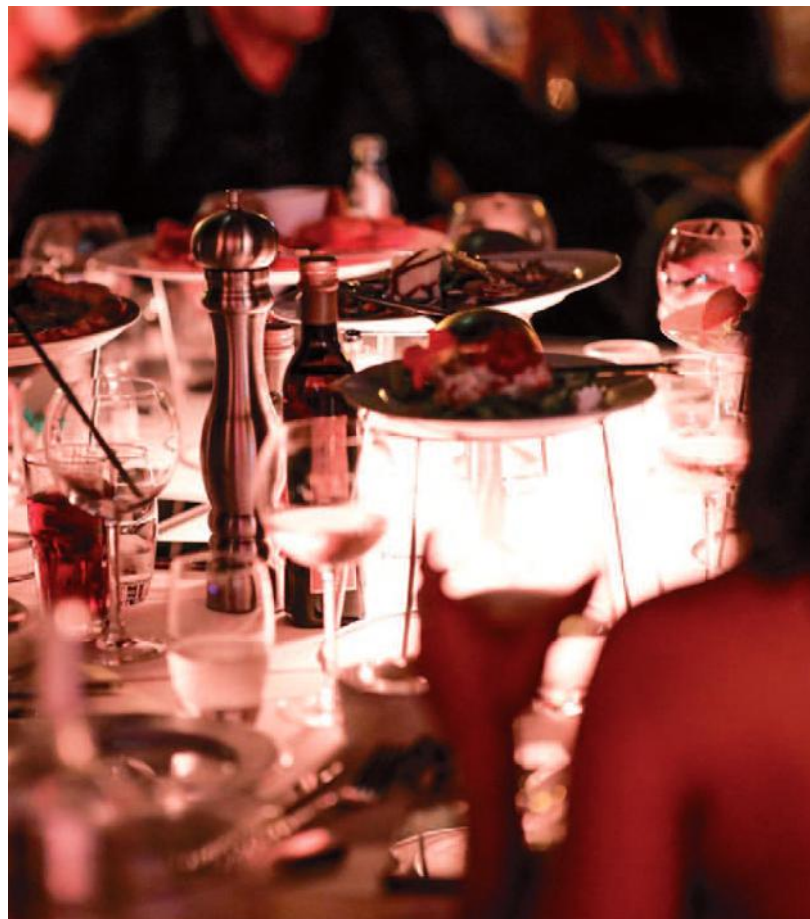
It is advisable to book!

ISSAMBRE. 4708 Corniche des Issambres
A 200m à pied du centre-ville
Tél : +33(0)6 44 16 04 47 - +33(0)6 20 36 45 68

**RESTAURATION
ITALIENNE
FESTIVE**

GIOIA Restaurant

SAINT-TROPEZ. Quai de l'Epi
Tél. +33(0)6 77 07 77 07 - www.gioiarestaurant.com



GASTRONOMIE ITALIENNE ET MUSIC LIVE !

Le restaurant Gioia est né il y a une vingtaine d'années grâce à une grand-mère toscane au caractère bien trempé qui a transmis à ses enfants son livre de recettes écrit de sa propre main...

A Gioia, le chef, bien entendu italien, a su pérenniser les recettes de la nonna « Fedelina ». Chez elle, les assiettes étaient pleines et l'on chantait à tue-tête... ! C'est donc tout naturellement que la gastronomie italienne et la fête sont les maîtres-mots de ce restaurant design et élégant qui est devenu une institution tropézienne.

Ici, le premier service début à 20 heures et laisse place à un second, plus animé, vers 22 heures, où les couche-tard peuvent dîner en profitant de la music live. Bonne ambiance assurée avec des titres français et italiens qui résonnent jusqu'à trois heures du matin !

Dans l'assiette, les viandes françaises sont à l'honneur avec du veau normand et du bœuf charolais autour de délicieuses spécialités italiennes...

Nouveau et pour notre plus grande « joie » Gioia ouvre à présent ses portes la journée, dès 11 heures avec un service brasserie et restauration ! Service Voiturier.

ITALIAN GASTRONOMY AND LIVE MUSIC!

Gioia restaurant was born about twenty years ago thanks to a Tuscan grandmother with a strong character who passed on to her children her recipe book written by her own hand...

At Gioia, the chef, of course Italian, knew how to perpetuate the recipes of the nonna "Fedelina". At her house, the plates were full and we sang loudly...! It is therefore natural that Italian gastronomy and partying are the watchwords of this design and elegant restaurant that has become a Tropezian institution.

Here, the first service starts at 8 pm and gives way to a second, more lively, around 10 pm, where couche-tards can dine while enjoying live music. Good atmosphere guaranteed with French and Italian songs that resonate until three in the morning!

On the plate, French meats are in the spotlight with Norman veal and Charolais beef around delicious Italian specialties...

***New and for our greatest "joy" Gioia now opens its doors during the day, from 11 am with a brasserie and catering service!
Service Voiturier.***

LE BAGATELLE

SAINT-TROPEZ. 2 Rue de l'église - Tél. 04 89 99 25 03



Au cœur de la vieille ville, 2 rue de l'église Lina et Guillaume vous feront découvrir une cuisine familiale où la Provence est à l'honneur. Une carte qui varie au gré du marché, des produits frais cuisinés tous les jours, un menu à 21 € le midi. Chaque jour un plat différent, une charmante et calme terrasse ou la salle tranquille à l'étage font du Bagatelle l'un des endroits les plus agréables de Saint-Tropez, alliant charme, tranquillité et bonheur du palais. **Le coup cœur de la Gazette : la brouillade truffée.**

At the restaurant Bagatelle, located 2 rue de l'église in the heart of the old town, Lina and Guillaume offer a family cuisine where the emphasis is on 'La Provence'. The menu varies according to the market produce available: with fresh ingredients cooked every day, and a lunch menu for 21 EUR. Every day there is a different dish. With its charming, peaceful terrace or relaxing upstairs restaurant, the Bagatelle is one of the most pleasant places to eat at Saint-Tropez. Charm, tranquillity and happy taste buds guaranteed. The Gazette's favourite, the "brouillade truffée".



MAS BELLEVUE

SAINT-TROPEZ. Hôtel Restaurant Mas Bellevue - Route de Tahiti
Tél. +33(0)494 970 721 - www.masbellevue.com



CUISINE PROVENÇALE AVEC VUE... !

Depuis 1969, l'hôtel restaurant le Mas Bellevue est une institution à Saint-Tropez sur la route de Tahiti... A la carte du restaurant : **une cuisine provençale le midi et semi-gastronomique le soir qui promet un doux moment de dégustation dans un décor élégant.** Vous pourrez notamment y savourer un tartare avocat mangue crevette, du loup ou de la daurade grillés, des gambas à la provençale, un carré agneau en croûte d'herbe... et bien d'autres mets frais et de saison préparés par le chef Miguel CORNU. **Les deux piscines (dont une à débordement et vue mer), le jardin fleuri et la vue à couper le souffle sur les plages de Pampelonne font du lieu un petit paradis !** Le jeudi soir, venez passer un moment convivial et festif avec les apéritifs musicaux. Vous pouvez aussi organiser vos événements tels que séminaire, mariage, baptême... **Le mas Bellevue dispose de 41 chambres et de cinq roulotte en bois pour le côté bohème.**

PROVENÇAL CUISINE WITH A VIEW...!

*Since 1969, the hotel restaurant Mas Bellevue has been an institution in Saint-Tropez on the road to Tahiti... The restaurant's menu includes Provençal cuisine at lunchtime and semi-gastronomic cuisine in the evening, which promises a pleasant moment of enjoyment in an elegant setting. You'll be able to savour an avocado, mango and shrimp tartar, grilled sea bass or sea bream, gambas à la provençale, a rack of lamb in herbed bread-crumbs... and many other fresh and seasonal dishes prepared by the chef Miguel CORNU. **The two swimming pools (one of which has an overflow and a sea view), the flowery garden and the breathtaking view of the beaches of Pampelonne make this place a little paradise!** On Thursday evenings, come and spend a convivial and festive moment with the musical aperitifs. You can also organise events such as seminars, weddings, christenings, etc. **The Mas Bellevue has 41 rooms and five wooden caravans for a bohemian feel.***

MAISON MARGUERITE

SAINT-TROPEZ. 16 Place Blanqui - Tél : 04 94 97 73 93



COMPTOIR TROPÉZIEN À LA THAÏ

Après avoir tenu des restaurants de plages à Pampelonne et voyagé en Thaïlande de nombreuses années, Carole et Régis ont ouvert la Maison Marguerite en 2019 juste à côté du Musée de la Gendarmerie.

Dans ce café-comptoir vous pourrez prendre un petit déjeuner dès 7 heures, goûter à midi aux spécialités thaï ou aux bons plats du jour de cuisine française, vous laissez tenter à l'heure du thé par une pâtisserie dont la tropézienne des « 2 Frères », par des fruits givrés et même par les fameux moshis glacés !

Ouverture à l'année, dès 7 heures et jusqu'à 21 heures en haute saison. Epicerie thaï sur place. Service traiteur.

THAI-STYLE TROPEZIAN COUNTER

After running beach restaurants in Pampelonne and traveling in Thailand for many years, Carole and Régis opened the Maison Marguerite in 2019 right next to the Gendarmerie Museum.

In this café-counter you can have breakfast from 7 am, taste at noon Thai specialties or good dishes of the day of French cuisine, let yourself be tempted at tea time by a pastry including the Tropézienne des "2 Frères", by frosted fruits and even by the famous frozen moshis!

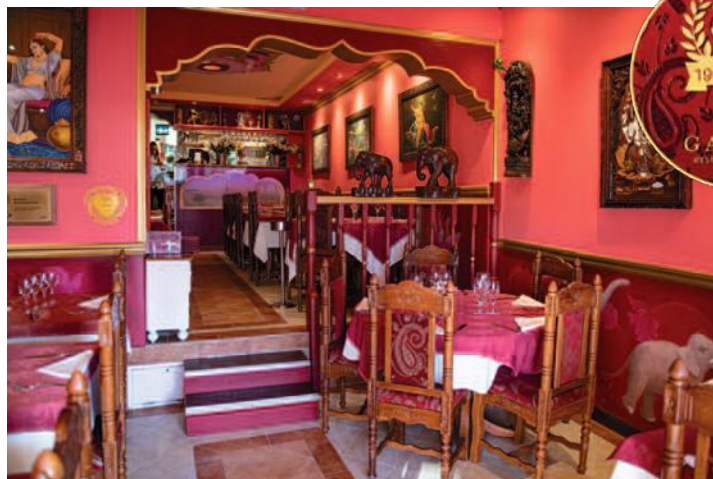
Open year-round, from 7 am until 9 pm in high season. Thai grocery store on site. Catering service.

GANDHI

SAINT-TROPEZ. 3 quai de l'Épi - Tél. 04 94 97 71 71

UN VOYAGE EN INDE

Rendez-vous chez Gandhi et faites-vous plaisir ! Gandhi le premier restaurant indien dans le golfe de Saint Tropez. Ouvert depuis 1990, face du Nouveau Parking du Port. **Fort d'une expérience de plus de 32 ans, Siva vous y reçoit dans une ambiance chaleureuse, conviviale et typiquement indienne.** Dès votre entrée au restaurant, vous serez entièrement immergé dans une ambiance insolite, propre au dépaysement. L'équipe de notre restaurant, sélectionné par Gault & Millau depuis 2002, vous propose une cuisine faite à base de produits frais et d'épices indiennes de très bonne qualité. Elle vous fera découvrir la spécialité du chef : le tandoori et les curry indiens.



A JOURNEY TO INDIA

Why not go to Gandhi's and treat yourself? In 1990, Gandhi's was the first Indian restaurant to open in the Gulf of Saint Tropez, and it's located in front of the newly built 'Parking du Port'. **With over 32 years' experience, Siva is ready to welcome you in a warm, friendly and typically Indian atmosphere.** From the instant you walk through the restaurant doors, you'll be whisked away to a far-off land, completely immersed in the restaurant's exotic atmosphere. The restaurant team, selected by Gault & Millau since 2002, offers you a cuisine made with fresh ingredients and the finest Indian spices. Be sure not to miss the chef's speciality: tandoori and Indian curries.

LE JARDIN IMPÉRIAL

MARINES DE COGOLIN. Résidence de la Galiote - Tél. 04 94 56 40 37
www.lejardinimperial.fr - mail@lejardinimperial.fr



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Au Jardin Impérial, pas de menu mais une vaste carte où vous pourrez **déguster de nombreux mets asiatiques de qualité**. Un savoir-faire transmis depuis trois générations ! Dans la famille de Frédéric, la cuisine vietnamienne s'est transmise de père en fils... « Mon grand-père Monsieur LA a ouvert le Vien Dong en 1964, premier restaurant asiatique de Saint-Tropez » confie le restaurateur. « Avec mon père, Paul, bien connu des Tropicains, ils ont ensuite géré La Baie d'Along dans les années 70 » poursuit-il. C'est en 2001 que Frédéric ouvre le Jardin Impérial aux Marines de Cogolin avec son épouse Maï Ca en cuisine. « **On fait ce que l'on sait faire : une cuisine traditionnelle héritée de nos anciens** ». Un véritable savoir-faire donc, servi dans une ambiance zen et cosy avec une terrasse offrant une jolie vue sur le port. Vous pourrez goûter aux nombreuses spécialités à la carte et **vous faire livrer dans tout le golfe de Saint Tropez** : soupes et fondues, salades, plats vapeurs, viande, fruits de mer, poissons et brochettes, cassolettes, spécialités barbecue...

A FAMILY TALE

At the "Jardin Impérial", there is no menu, but a vast list, from which you can **enjoy many high-quality Asian dishes**. A know-how passed down over three generations! In Frédéric's family, Vietnamese cuisine has been passed down from father to son... "My grandfather, Monsieur LA, opened Vien Dong in 1964, the first Asian restaurant in Saint-Tropez," confides the restaurateur. "With my father, Paul, already well-known to Tropicains, they then managed "La Baie d'Along" in the 1970s," he continues. It was in 2001 that Frédéric opened the "Jardin Impérial" in the "Marines de Cogolin", with his wife Maï Ca in the kitchen. "**We do what we know best: the traditional cuisine passed down from our elders**". True expertise, therefore, served in a zen-like and cozy atmosphere, with a terrace offering a fine view of the port. You can taste their many à-la-carte specialties and **have them delivered throughout the Gulf of Saint Tropez**: soups and fondues, salads, steamed dishes, meat, seafood, fish and kebabs, casseroles, barbecue specialties... there is something for every taste!

A LA TOUR DE PIZZ'

MARINES DE GASSIN COGOLIN. 3 Route des Plages - Tél. 09 50 99 09 53



LA NAPOLITAINE EST REINE !

A la Tour de Pizz', vous **dégusterez de vraies pizzas napolitaines cuites au feu de bois et dans la pure tradition grâce au savoir-faire d'Ulrich**. Un bel hommage rendu à sa grand-mère napolitaine ! Pour cet ancien pâtissier, passionné et sympathique, la pâte n'a aucun secret. « *Fine au centre, la napolitaine est gonflée et alvéolée sur les côtés. Un tour de main approprié et un temps de levage de vingt heures à température ambiante font qu'elle est légère et très digeste* » nous confie-t-il.

La pâte c'est important, mais la garniture aussi ! **Ici, les produits frais sont de grande qualité, ils viennent surtout d'Italie (comme la mozzarella fior di latte supérieure) et les fromages de France.**

A la carte, vous trouverez une trentaine de pizzas, base tomate ou crème fraîche, de belles salades et des planches de charcuterie. En dessert, tiramisu, panna cotta et glaces vous régaleront aussi sur la route des plages, en terrasse ou dans la salle design. **Service aussi à emporter.**

THE NEAPOLITAN IS QUEEN!

At La Tour de Pizz', you will taste **real Neapolitan pizzas cooked over a wood fire and in the pure tradition thanks to the know-how of Ulrich**. A beautiful tribute to her Neapolitan grandmother! For this former pastry chef, passionate and friendly, dough has no secrets. "*Thin in the center, the Neapolitan is swollen and dimpled on the sides. A good turn of hand and a twenty-hour lifting time at room temperature make it light and very digestible,*" he confides to us.

The dough is important, but so is the filling! **Here, fresh products are of high quality, they come mostly from Italy (such as superior Fior di Latte mozzarella) and cheeses from France.**

On the menu, you will find thirty pizzas, based on tomatoes or crème fraîche, beautiful salads and charcuterie boards. For dessert, tiramisu, panna cotta and ice cream will also delight you on the road to the beaches, on the terrace or in the design room. **Service also to take away.**

L'ECURIE DE LA MARQUISE

SITUÉ AU CENTRE DU VILLAGE DE GRIMAUD
3 Rue Gacharel • Grimaud - 04 94 81 59 04 • 06 75 31 30 12



*Par cette page, Didier du restaurant
l'Ecurie de La Marquise
remercie les lecteurs et toute l'équipe de la Gazette
pour leur gentillesse et leur fidélité.
Bonne saison à tous !*

L'OR DE TAURENNE

AUPS. Château de Taurenne - SCEA La Tortue - 5800, Route de Tourtour.
Tél : +33 (0)4 98 10 21 35 - www.domaine-de-taurenne.fr



BIENTÔT 100% BIO

A près de 500m d'altitude, sur la commune d'Aups dans le Haut-Var, le Domaine de Taurenne se niche entre massifs et Verdon. Dans un paysage à couper le souffle, le majestueux château, dont l'histoire remonte à l'Ordre des Templiers, domine la propriété qui s'étend sur 253 hectares de collines. **Ici est produit une huile d'olive vierge extra, véritable pur jus naturel de fruit.** Au milieu des vergers, un moulin ultramoderne permet aux équipes de maîtriser l'intégralité du processus de production, de la récolte à la mise en bouteille de « l'Or de Taurenne », en AOP Provence.

Le domaine, en pleine conversion vers un traitement biologique de l'intégralité de ses cultures (11000 oliviers plantés sur 38 hectares), **proposera une récolte 100% bio en 2024 !**

Venez visiter le moulin, la cuverie, déguster les huiles du domaine et terminez par un passage à la boutique.



SOON 100% ORGANIC

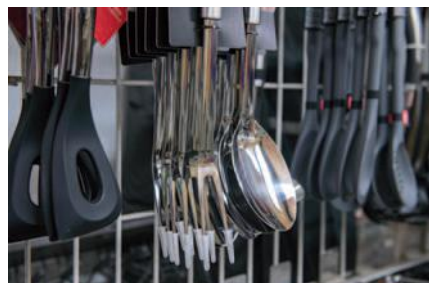
Nearly 500m above sea level, in the town of Aups in Haut-Var, the Domaine de Taurenne nestles between massifs and Verdon. In a breathtaking landscape, the majestic castle, whose history dates back to the Order of the Templars, dominates the property that extends over 253 hectares of hills. **Here is produced an extra virgin olive oil, a real pure natural fruit juice.** In the middle of the orchards, an ultramodern mill allows teams to control the entire production process, from harvesting to bottling "L'Or de Taurenne", in AOP Provence.

The estate, in full conversion to an organic treatment of all its crops (11,000 olive trees planted on 38 hectares), **will offer a 100% organic harvest in 2024!**

Come visit the mill, the winery, taste the oils of the estate and finish with a visit to the shop.

AUM CASH

Z.A Saint Claude, 4 traverse Etameurs. Saint-Tropez. Tél. 04 98 12 91 50



Au bonheur des chefs !

Cash Aum, magasin familial depuis 1986 propose un large choix au détail et en gros de matériel professionnel pour les hôtels et les restaurants. Produits d'entretien, d'art de la table, alimentation fraîche et surgelée, alcools rares et vins, etc, le magasin est ouvert à tous du lundi au samedi et 7 jours sur 7 en saison.

Chefs' Delight!

Cash AUM, a family store since 1986, offers a wide range of retail & wholesale professional equipment for hotels and restaurants, including cleaning products, tableware, fresh & frozen food, and rare wines & spirits. The store is open to everyone, from Monday to Saturday, or 7 days a week during the season.

EPICERIE ITALIENNE

COGOLIN. 1 rue des lauriers - Tél. +33 (0)6 26 56 27 80
Ouverture du mardi au samedi de 9h à 13h et de 16h à 19h.



VIVA ITALIA !

C'est avec passion que Yolande et Maurizio vous accueillent dans leur Epicerie italienne à l'entrée de la zone Saint-Maur de Cogolin depuis près de cinq ans. Italiens d'origine, ils ont toujours travaillé au service de la gastronomie de leur pays de cœur. Ainsi, ils vous proposent dans leur boutique un large choix de charcuterie, fromages et vins italiens de grande qualité. Pâtes, biscuits, conserves et condiments complètent les jolis rayons et raviront tous les gourmets. Des mets raffinés et délicieux à s'offrir ou à offrir à toutes saisons ! En plus, vous pourrez emporter de généreux plateaux de charcuteries et de fromages pour vos apéritifs, repas ou réceptions !

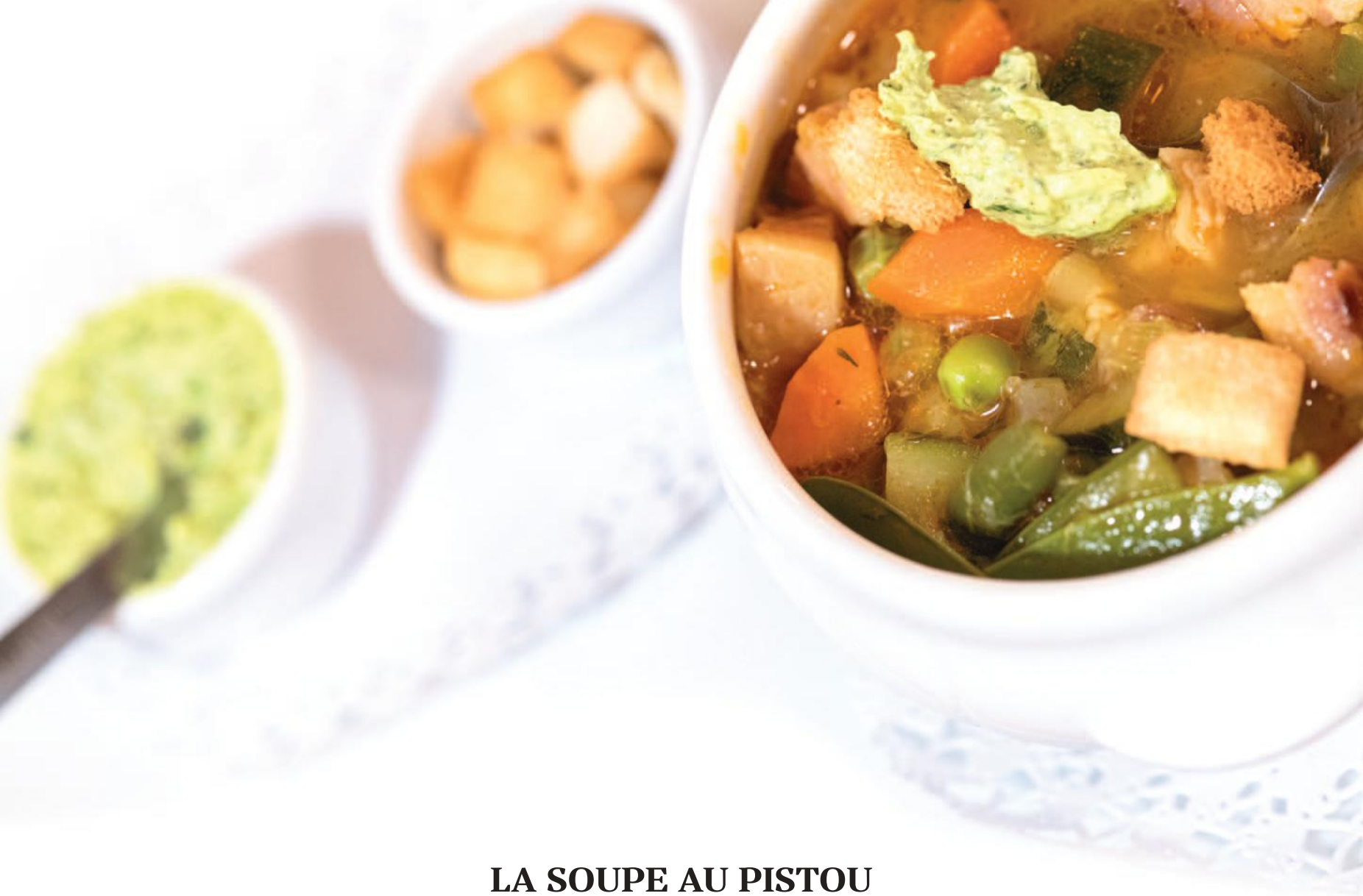
VIVA ITALIA!

It is with passion that Yolande and Maurizio welcome you to their Italian grocery store at the entrance of the Saint-Maur area of Cogolin for almost five years. Italians of origin, they have always worked in the service of the gastronomy of their country of heart. Thus, they offer you in their shop a wide choice of high quality Italian cold cuts, cheeses and wines. Pasta, cookies, preserves and condiments complete the pretty shelves and will delight all gourmets. Refined and delicious dishes to treat yourself or to offer in all seasons! In addition, you can take generous platters of cold cuts and cheeses with you for your aperitifs, meals or receptions!

LA RECETTE DE
FRANÇOISE
RESTAURANT BAGATELLE À SAINT-TROPEZ.



Photos : Franck Provost



LA SOUPE AU PISTOU

POUR 10/12 PERSONNES :

BOUILLON :

250 gr de carottes
250 gr de Navets
1 oignon
2 branches de céleri

SOUPE :

100 gr de haricots blancs
600 gr de poitrine fumée
3 oignons
2 branches de céleri
Ail
2 poireaux
4 tomates
250 gr de courgettes
250 gr de petits pois frais
200 gr de gourmands
Bouquet garni
Un bouillon de légumes

PISTOU :

Basilic
Huile olive
Pignons
Ail
Parmesan

BOUILLON :

Faire deux litres bouillon de légumes avec les carottes, les navets et le céleri coupé en tronçons. `

SOUPE :

Ciseler et faire blondir les oignons dans l'huile d'olive.
Ajouter les lardons, coupés en morceaux de taille moyenne, les poireaux coupés en rondelles, les tomates coupées en dés, l'ail et le bouquet garni.
Mouiller avec le bouillon de légumes.
Laisser cuire 10 mn et ajouter les courgettes en gros morceaux, les pommes de terre en gros morceaux, les haricots verts, les petits pois et les gourmands.
Selon vos envies, 10 mn avant de servir, vous pouvez ajouter des petites pâtes (type Rigatoni).

PISTOU :

Mixer l'ail, le basilic et les pignons ou, pour les courageux, écraser les ingrédients au pilon. `
Ajouter l'huile d'olive et le parmesan.
Servir la soupe, présenter le Pistou, et les croutons à part.

Bon Appétit.

THE RECIPE FOR
FRANÇOISE

RESTAURANT BAGATELLE IN SAINT-TROPEZ.



Bon Appétit.



THE PISTOU SOUP

For 10/12 people :

BROTH:

250 g carrots
250 G Turnips
1 onion
2 celery stalks

SOUP :

100 g white beans
600 g smoked breast
3 onions
2 celery stalks
garlic
2 leeks
4 tomatoes
250 g zucchini
250 fresh peas
200 g of gourmands
Garni bouquet
A vegetable broth

PISTOU :

Basilic
Olive oil
Sprockets
Garlic
Parmesan



Make vegetable broth with carrots, turnips and celery cut into pieces.

Chop and brown the onions in olive oil, add the lardons cut into pieces that are not too small, the leeks, the tomatoes, the garlic and the bouquet garni.

Moisten with the vegetable broth cook for 10 minutes and add the zucchini in large pieces, potatoes, green beans, peas and gourmands and 10 minutes before serving you can also add small pasta (such as rigafoni for example).

PISTOU :

Knead the garlic, basil and pine nuts in a blender or if you are brave with a pestle.
Add olive oil and parmesan
Serve with pesto and croutons on the side.



Interview

Stéphane Avelin, dit Pistache :

*Derrière tout grand chef, il y a une femme...,
Et une sœur, et deux fils, et des parents et des grands parents !*



Texte : Véronique Bret - Photos : Franck Provost

Bon, je ne m'éterniserai pas sur ma première rencontre avec Pistache, à la terrasse du Gorille, un jour d'interview de Philippe Paga : si vous souhaitez avoir tout l'historique, je vous renvoie à La Gazette de juillet 2021 ! J'ai donc contacté Pistache, dès l'interview de Philippe achevée ; ainsi que celui-ci me l'avait si bien suggéré !

Le rendez vous est pris quelques jours plus tard, dans son restaurant Le Caprice des deux, rue du Portail Neuf ; charmante rue du vieux St Tropez qui relie les deux Églises ! Pour m'être déjà délectée de la cuisine de Stéphane Avelin, alias Pistache ; je connais l'endroit et retrouve avec plaisir la chaleureuse salle, vide pour une fois ! Je m'installe, commence à déguster le café qu'il m'a gentiment proposé ; quand celui-ci démarre bille en tête sur l'interdiction du moment pour les restaurateurs : servir ailleurs qu'en terrasses et au-delà de 21h. Il me dit avoir beaucoup de reconnaissance envers toutes les aides qui ont été mises en place ; cependant :

« Notre métier c'est restaurateur ! Nous restaurons les gens, c'est-à-dire que nous nous devons d'avoir une attention pour chacun, de servir l'apéritif, de faire une pause après l'entrée, tout ça prend du temps et fermer à 21h est impossible. Et en plus, je ne suis pas un gendarme ! »

Les phrases fusent telles des mitraillettes, l'élocution est rapide, passionnée, l'accent méridional : je le ferai souvent répéter, jusqu'à ce que mon oreille de parisienne finisse par s'habituer !

Après un week-end douloureux de ré-ouverture, il a donc finalement pris la difficile décision avec son équipe, d'attendre la possibilité de recevoir à l'intérieur et avec un couvre feu plus tardif.

Un papa menuisier, une maman vendeuse en grand magasin à Toulon ; il découvre son métier pendant les vacances, à travers les yeux de son grand-père.

Celui-ci détient avec sa femme un camping au Lavandou et propose des plats à emporter aux clients. Il est passionné et récolte tant de reconnaissance de la part de ses clients pour sa cuisine généreuse, que le petit garçon ne pourra envisager un autre métier.

« Et pourtant, c'est difficile et ingrat car il faut beaucoup de temps et de patience pour apprendre ce métier, le faire bien chaque jour. C'est autant de temps qu'on ne passe pas avec sa famille. »

Pistache fait son École hôtelière, dont il sort à 17 ans et une agence d'intérim à Nice lui permet de travailler dans quelques étoilés.

« Mais là où j'ai vraiment appris mon métier, c'est à La Pergola, un hôtel restaurant à Cavalaire, tenu par la famille Azori, mère et fils. J'y suis resté cinq ans et c'est eux qui m'ont construit. » C'est même Maurice Azori qui lui donnera son surnom : Pistache. Il y apprend toutes les bases : les biscuits, les coulis, les fonds de sauce... Sous la direction de son chef, Pistache doit

faire manger midi et soir, 80 pensionnaires ; et bien sûr : tout à la main, sans les aides culinaires que certains restaurants utilisent aujourd'hui. Et puis, recommencer, toujours...

« J'ai pleuré corps et âme mais je voulais ne jamais décevoir mon chef et qui est encore aujourd'hui, mon mentor ! »

Tous les soirs, il recopie sur des cahiers, les recettes que Mr Azori lui apprend ; cahiers qu'il a toujours en sa possession et qui peut-être un jour, serviront , à un livre me dit-il... Et oui, Pistache ménage ses effets : je lui demande par exemple, pourquoi on le surnomme du nom de ce délicieux petit fruit sec :

« J'ai toujours été le plus petit, je mesure 1m62 et je faisais beaucoup de bêtises dans mon apprentissage ! » Je ne comprends pas bien le rapport et reste dubitative. Je réussirai à avoir la vraie réponse en fin d'entretien.

En 1988, Pistache vient à Saint Tropez pour travailler à l'Entrecôte 21, à l'âge de... 21 ans, justement ! C'est d'ailleurs ce restaurant - déjà situé rue du portail Neuf - qu'il rachètera quelques années plus tard et qui deviendra le premier Caprice des deux.

Nano, célèbre restaurateur, le repère et l'engage comme chef, à l'Epi Plage. Tous les jours, il lui faudra régaler et surprendre Johnny Hallyday, Elton John, Yves Mourousi... pour ne citer que ceux là.

Malgré son immense palette, il ne connaît pas tout et sera bien embêté quand Johnny lui demandera des Spare Ribs, pour le lendemain. Pas de recherche possible sur le net à l'époque. Il fait donc le tour de tous ses copains chefs qui pourraient l'aiguiller sur cette recette de travers de porc.

En fin de repas, Pistache vient saluer la table, avec quelque appréhension bien sûr. Johnny souhaite lui chuchoter quelque chose à l'oreille, Pistache se penche : *« Ce qu'on a mangé c'était très sympa mais je vais te donner le numéro de mon majordome qui te donnera la vraie recette de mes Spare Ribs ! »*

« Et aujourd'hui, j'ai la recette de Johnny Hallyday ! » m'annonce fièrement Pistache.

Nano, ravi de son travail, le garde dans son équipe en ville : *« Chez Nano ».*

Pistache vit alors une jeunesse de rêve à Saint Tropez : il travaille énormément ce qui lui permet d'assouvir ses... caprices : voiture 4X4, moto Harley Davidson, bateau et la fête bien sûr.

« On roulait en Harley, sans casque à Saint Tropez ! » me rappelle-t-il.

Quelques cinq ans plus tard, Nano vend son restaurant. Pistache et sa sœur Sonia - qui elle même a fait l'école hôtelière et travaille en salle, dans un bel établissement tropézien - nourrissent le rêve de posséder leur affaire. Ils expliquent le projet à leurs grands parents. Ceux-ci se sont sacrifié toute leur vie pour le bonheur de leurs enfants et petits enfants ; alors, il n'est évidemment pas question de ne

pas leur venir en aide financièrement, pour ce qu'ils estiment être quand même, un caprice... le caprice des deux : le nom du restaurant est trouvé !

La même année, Pistache crée avec Sonia, sa propre affaire et de surcroît, devient papa ! Quelques mois après l'ouverture du restaurant, un de leur client - et non des moindres puisque qu'il s'agit du Prince de Lignac - les choisit pour son repas d'anniversaire. La charmante Place de l'Ormeau est louée, Sonia organise la décoration, les Maîtres d'hôtels de France servent en queue de pie et gants blancs. L'événement est relayé par la télévision et offre une belle vitrine pour cette jeune adresse. L'année d'après, il est nommé à 27 ans, espoir de la Gastronomie Provence Côte d'Azur. Des critiques culinaires étaient donc venus incognito, juger sa cuisine dont la réputation avait déjà fait le tour du Golfe.

En 1999, ils font le choix de s'agrandir et de déménager quelques numéros plus loin dans la même rue.

« Cela fait vingt sept que nous sommes dans la même rue, dont vingt deux à l'actuelle adresse. »

Depuis, le restaurant est dans tous les guides et Pistache est devenu **« Maître restaurateur »** *« Maître restaurateur, c'est quoi ? »* je demande. *« C'est un titre d'état, délivré par le Préfet. Quelqu'un se déplace sans prévenir pour faire un audit, il doit constater notamment que 90% de la carte est faite maison. Ils choisissent dans chaque département un chef et organise un concours régional. »*

Pistache se décide à faire le concours :

« J'y vais pas pour gagner ! » lance-t-il alors à sa femme, qui ne le croit pas une seconde !

Pistache ne laisse rien au hasard, travaille d'arrache-pied. On ne peut plus l'approcher pendant trois semaines, le temps de concocter sa recette de tournedos Rossini ; plat que les organisateurs lui ont pourtant déconseillé, le jugeant trop classique.

« Je voulais avoir un accident sur la route, tellement j'avais le trac ! Dans la voiture, j'avais deux restaurants, tant je ne voulais rien avoir oublié ! »

Son tour vient, il ne tremble plus et compose un Mille-feuille de Rossini :

Quelques pétales de pommes de terre et de topinambour, un filet de canette, une tranche de bœuf d'un centimètre, le foie gras. Une laitue braisée et quelques vieux légumes d'antan avec une sauce aux truffes accompagnent le tout. Ça y est : je salive ! Le jury est conquis par cette recette revisitée et Pistache gagne le concours.

« Mais alors, avez-vous déjà envisagé, le concours des meilleurs ouvriers de France ? »

« Ah non, c'est pas pareil ! Ce sont des gens exceptionnels qui préparent ce concours en deux ans au moins. C'est une autre dimension. C'est le sacrifice d'une vie pour être meilleur ouvrier de France ! »

Pendant, le chef d'un petit routier mérite

tout autant de reconnaissance, selon lui :
« *La cuisine française, elle brille partout, pas seulement dans les 3 étoiles. On ne mange pas la même chose mais la passion et l'amour sont souvent les mêmes ! Il y a beaucoup de lieux moins prestigieux qui font très bien leur métier et qui sont souvent oubliés alors qu'ils font travailler les éleveurs et les agriculteurs du coin.* »

Et puis, tout à coup : « *Excusez moi : le timing !* » Pistache bondit et monte quatre à quatre, l'étroit escalier situé en face de moi et me laisse avec sa charmante femme qui s'est installée pendant l'entretien, à quelques tables de là, pour travailler.

« *Oui, il a quelque chose sur le feu : une préparation pour le salon. Les chefs de cuisine fêtent les producteurs, qui a lieu dans deux jours !* » me précise-t-elle.

Une inquiétude me saisit : j'ai fait louper un plat au chef ?

« *Non, ne vous inquiétez pas, cela doit mijoter longtemps, ça n'en sera que meilleur* » me rassure-t-elle.

« *C'est la sauce pour vendredi* » me lance Pistache de la cuisine, à l'étage !

J'attends patiemment, un ange passe, enfin, non : un vol de mouettes se fait entendre au loin ! Dans ce calme après-midi de juin, tout le monde travaille silencieusement ; César, le fils cadet, y compris. Celui-ci est entré discrètement entre temps et s'affaire derrière le bar.

Alors, venons y : les enfants et la transmission. Pistache et sa femme ont deux enfants : Jules et César - vous remarquerez la note d'humour ou les rêves de grandeur ! - , 28 ans et 18 ans ! Jules est chef de rang en salle et César est en cuisine, parfois.

« *Ils travaillent avec nous tous les deux, et c'est une grande victoire quand je pense à mes anciens qui ont fait le sacrifice d'une vie pour moi et ma sœur ! Mais je veux les laisser prendre leurs décisions pour la suite !* »

Sa femme intervient : « *Il faut qu'ils puissent construire quelque chose qui corresponde à leur identité ! Pour l'instant, Le Caprice des deux est très identitaire. Il resteraient « les enfants de », et ça, ce n'est pas évident ! Il faudrait qu'ils puissent faire leurs armes ailleurs et revenir avec leurs idées ! D'ailleurs, depuis que Jules travaille avec nous, la clientèle du restaurant se renouvelle.* »
« *30% du chiffre d'affaires, c'est lui qui les ramène* » rajoute fièrement Pistache.

Pistache me fera également nombre de compliments sur César qui a su optimiser dernièrement l'organisation d'un apéritif dînatoire, en soirée privée. César accompagnait son père dans le but d'observer, il finira par prendre les commandes de l'organisation en plein coup de feu :

« *Papa tu m'écoutes : tu restes à la grillade, et moi je m'occupe des garnitures !* »

« *Il a tout géré, avec une vision d'ensemble.* » se

souvient Pistache.

On sent bien que papa Pistache est très heureux entourée de cette équipe familiale :

« *On est tous ensemble ! C'est un métier compliqué : mon grand fils Jules, on l'a pas vu grandir par exemple ! Alors maintenant, on est heureux de pouvoir profiter de ces moments ensemble.* »

Cette complicité familiale crée d'ailleurs, cette atmosphère si spéciale du Caprice.

« *J'ai toujours su faire aimer à mon équipe ce que nous faisons tous ensemble !* »

Pistache me parlera également avec beaucoup d'affection, de son fidèle second Yannick, collaborateur de 20 ans.

« *Je suis le seul chef propriétaire de mon établissement à Saint Tropez !* »

Et de réaliser en effet, que la majorité des restaurants tropéziens appartiennent à des directeurs-investisseurs qui gèrent et qui engagent un chef ; celui-ci passant souvent derrière les préoccupations de concept et de décoration !

« *Je vais éteindre la sauce !* » Pistache bondit à nouveau au premier étage, pendant que Madame répond au téléphone : « *Nous sommes fermés jusqu'au 9 juin* ».

« *Je l'avais déjà éteinte !* » me dit-il en revenant. Il me confie alors que cela lui est déjà arrivé plusieurs fois, de revenir en pleine nuit au restaurant, avec l'angoisse d'avoir mal éteint le gaz.

Plus rien ne peut le faire repartir de Saint Tropez :

« *J'y ai trouvé...* »

« *Un havre de paix !* » C'est César qui vient de finir la phrase de son père !

Et Pistache de rajouter : « *L'hiver on y trouve la sérénité : j'écoute des bruits qu'on entend pas l'été, des couleurs, des senteurs et l'été, on travaille avec une magnifique clientèle qui me suit encore aujourd'hui. St Tropez fait toujours rêver et j'en rêve encore ! Même si à 55 ans, je n'ai plus besoin de Harley ou de sortir en discothèque ! Je laisse ça à mes enfants maintenant !* »

Mais alors, quel est son secret pour tenir pendant la saison ? Et là c'est Madame qui répond :

« *On a de fidèles clients ! Alors, notre plus grand plaisir c'est de les recevoir d'une année sur l'autre !* »

Pistache se souvient alors, de ce monsieur venu avec deux cannes et toutes les difficultés que cela implique pour se rendre dans la vieille ville tropézienne :

« *Quand j'ai vu comment il avait galéré pour venir manger chez moi, j'étais honoré !* »

Pistache est venu le voir à la fin du repas, pour savoir si il avait passé un bon moment : « *Je suis content !* » a-t-il rétorqué !

Il n'y avait rien de mieux pour satisfaire Pistache. « *Être content* » : j'aurais imaginé qu'il me cite un commentaire de client plus élaboré mais

non, c'est celui-ci qui lui revient tout de suite en tête :

« *Je vous en parle et j'en ai encore des frissons !* » me dit-il.

Et je vois bien que les yeux brillent également ! Aimer si profondément rendre les gens heureux... Le monde se porterait sans doute un peu mieux, si ce sentiment était partagé plus largement.

Il me parle aussi de ces enfants qui prennent leurs parents par la main, pour venir lui dire au revoir en cuisine, quand ce n'est pas Mireille Mathieu qui le réclame en salle pour pouvoir le remercier :

« *J'espère que vous avez passé un bon moment Mireille, avec vos amis ?* »

Et elle de lui chanter, droit dans les yeux, en réponse : « *Quand je te prends dans mes bras, je te parle tout bas, je vois la vie en rose, je te dis des mots d'amour...* » La vie en rose de la grande Piaf réadaptée à la première personne, pour Pistache !

« *Et là, moi qui voyait Mireille Mathieu, en noir et blanc, à la télé, à l'époque, j'ai pensé à mon père, à ma mère, j'ai revu toute ma vie et suis tombé à genoux en pleurs !* »

Puis, il finira par me parler de la visite de Mr Azori - son ex-patron mentor - venu manger chez lui, il y a trois ans à peine.

« *Chef, pourquoi m'avez vous appelé Pistache, à l'époque ?* » ose-t-il enfin, lui demander !

Pistache m'explique donc, juste avant que l'on ne se quitte, la vraie raison de son surnom : « *Il y a trente ans, quand je suis arrivé à La Pergola, j'étais responsable des desserts et j'ai demandé à Mr Azori pourquoi, il ne faisait pas de glace à la pistache. Il m'achète donc de la pâte de pistache pour que j'en fasse. Un jour, en plein service, il me cherche partout et l'équipe m'a retrouvé assis sur un carton, au fond de la chambre froide, en train de manger de la glace à la pistache. Je ne me souvenais même plus de ça !* »

« *Mais qu'est ce que vous faisiez en plein service, à manger de la glace à la pistache ?* » je demande !

« *J'ai craqué, que voulez vous, ça arrive !* »

Ainsi, je me dis que depuis trente ans, Stéphane pense qu'on l'a surnommé de cette manière moqueuse, en référence à ses bourdes d'apprenti et à la dernière partie de ce sobriquet, mais la vérité est bien plus bienveillante et tendre. Comme quoi, il faut toujours oser parler !

L'interview se terminera d'ailleurs, par la question de Pistache :

« *Bon, combien je vous dois ?* » me dit-il en riant, alors que je me lève.

« *Pardon ?* »

« *Pour la thérapie ? De vous parler comme cela, ça fait du bien !* »



L'art du vin

Laura Pisani *Chef Sommelière*

Laura aborde son métier avec délicatesse,
sachant attiser la curiosité, insuffler des notions d'humilité et d'empathie.
Se faire plaisir et faire plaisir... voilà ce qui l'anime au quotidien !
Cette passionnée au sourire communicatif a une approche décomplexée des vins
où émotion et surprise incitent à la découverte de nouveaux terroirs.



Texte : Laura Pisani - Photos : Franck Provost

Domaine Tropez "White Tropez" Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle - TERROIR : Argilo-calcaire



Le Domaine Tropez, d'une superficie de 40 hectares, laisse dans chacun de ses vins une personnalité particulière et le reflet du terroir sur lequel les vignes s'épanouissent.

La cuvée White Tropez ne déroge pas à la règle et offre une jolie robe rose pâle aux reflets argentés. Le nez est attrayant et suggère des arômes autour des fruits exotiques, des pêches de vigne et des fleurs blanches. En bouche, la texture est soyeuse et les notes épicées de curcuma et safran donnent du relief à ce vin élégant.

Pour un moment de plaisir, dégustez le avec un incontournable de la cuisine méditerranéenne, la bouillabaisse ! Si vous voulez savoir comment faire une bonne bouillabaisse, écoutez "La Bouillabaisse" de Fernandel, vous me remercerez plus tard pour la recette.

POURQUOI CET ACCORD ?

La bouillabaisse demande un vin de caractère, et la cuvée White Tropez se distingue par son profil corsé. Sa texture généreuse sera parfaite avec l'onctuosité de la bouillabaisse et des poissons qui l'accompagnent.

The Domaine Tropez, with an area of 40 hectares, leaves in each of its wines a special personality and the reflection of the terroir on which the vines flourish.

The cuvée White Tropez is no exception to the rule and offers a pretty pale pink color with silver reflections. The nose is attractive and suggests aromas around exotic fruits, vine peaches and white flowers. On the palate, the texture is silky and the spicy notes of turmeric and saffron give relief to this elegant wine.

For a moment of pleasure, enjoy it with a must of Mediterranean cuisine, bouillabaisse! If you want to know how to make a good bouillabaisse, listen to Fernandel's "La Bouillabaisse", you will thank me later for the recipe..

WHY THIS PAIRING?

The bouillabaisse requires a wine of character, and the cuvée White Tropez is distinguished by its full-bodied profile. Its generous texture will be perfect with the creaminess of the bouillabaisse and accompanying fishes.

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault, Rolle
SOIL : Clay-Limestone

CHÂTEAU DE CHAUSSE Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah - TERROIR : Argile, Schistes en feuillets

A La Croix-Valmer, lové au cœur d'un écrin de verdure composé de forêts, oliviers, lavandes et ruches, se cache le Château de Chausse. Les vignes disposées en cirque naturel puisent la lumière et la chaleur du soleil toute la saison estivale, et bénéficient de quelques nuits fraîches, donnant aux vins une typicité particulière.

Je vous propose de découvrir leur rosé, à la belle robe saumonée et aux subtiles notes de fruits à chair blanche et agrumes. Vous serez séduits par son élégance, sa gourmandise et son caractère rafraîchissant. Faites-vous plaisir en dégustant ce rosé associé à un céviche de daurade et quelques zestes de bergamote, tout en écoutant "You Sexy Thing" de The Green Project !

POURQUOI CET ACCORD ?

La texture moelleuse de la chair de la daurade accompagne parfaitement bien la rondeur du rosé, la bergamote apporte une touche de peeps et rappelle les agrumes perçus à la dégustation... Quant à la musique, elle donne du relief au vin et offre de la bonne humeur, tout comme ce rosé !

At La Croix-Valmer, nestled in the heart of a green setting made up of forests, olive trees, lavender and beehives, the Château de Chausse is hidden. The vines arranged in a natural circus take light and warmth from the sun throughout the summer season, and enjoy a few cool nights, giving the wines a particular typicity.

Let's discover the rosé, with its beautiful salmon-like colour and subtle notes of white-fleshed fruits and citrus. You will be seduced by its elegance, its greed and its refreshing side. Please yourself by tasting this rosé paired with a sea bream ceviche and some bergamot zests, while listening to "You Sexy Thing" of The Green Project!

WHY THIS PAIRING?

The soft texture of the flesh of the sea bream perfectly highlights the roundness of the rosé, the bergamot brings a touch of pep and recalls the citrus fruits perceived at the tasting... As for the music, it gives relief to the wine and offers good mood, just like this rosé!

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault, Syrah
SOIL : Clay, Schists



CHÂTEAU THUERRY "21" Rosé 2021 - AOP Côteaux Varois en Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault - **TERROIR :** Argilo-calcaire, Schistes

Entre les communes de Villecroze, Flayosc et Tourtour, le Château Thuerry s'étend sur un peu plus de 300 hectares de terres, toutes partagées entre vignes, oliviers et forêts. Découvrez la cuvée 21, une cuvée autour du plaisir.

Ce rosé à la couleur vive, est appétissant et salivant. Ses arômes herbacés et fruités, intenses et gourmands d'abricot et de petits fruits rouges donnent un goût acidulé et une texture veloutée, comme une caresse tendre en bouche. La sensation de fraîcheur vous donnera assurément envie d'y revenir !
Partagez un moment de convivialité autour de l'apéritif avec quelques toasts de filets de rougets sur un lit de tapenade noire, avec un air de Kiss par Prince !

POURQUOI CET ACCORD ?

La convivialité de l'apéritif est parfaite pour apprécier ce vin rosé avec des amis. La force du rouget viendra relever la rondeur du vin, et la tapenade noire apportera des notes de garrigue qui rappelleront ceux du rosé. Le côté entraînant de cette fameuse musique mettra en valeur les notes acidulées et vous fera danser à "l'apéro" !



Between the cities of Villecroze, Flayosc and Tourtour, Château Thuerry covers a little more than 300 hectares of land, all shared between vineyards, olive groves and forests. Let's discover their cuvée "21", realized around pleasure.

This rosé with bright color, is appetizing and salivating. Its herbaceous and fruity aromas, intense and greedy of apricots and small red fruits give a tangy taste and a velvety texture, like a tender caress on the palate. The feeling of freshness will definitely make you want to come back!

Share a moment of conviviality around the aperitif with some red mullet fillet toast on a black tapenade, with a Kiss by Prince music!

WHY THIS PAIRING?

The conviviality of the aperitif is perfect to enjoy this rosé wine with friends. The strength of the mullet will raise the roundness of the wine, and the black tapenade will bring notes of garrigue that will recall those of the rosé. The catchy side of this famous music will highlight the tangy notes and make you dance !

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault
SOIL : Clay-Limestone, Shales

MYRKO TÉPUS "Saint-Jean" Rouge 2020 - IGP Côteaux du Verdon

CÉPAGES : Grenache - **TERROIR :** Argilo-calcaire



Myrko Tépous est un jeune vigneron perché sur les hauteurs d'Esparron, à environ 460 mètres d'altitude dans le Haut-Var. Cette altitude permet de bénéficier d'un climat plutôt frais tout au long de l'année, ce qui confère aux vins un éclat assez incroyable.

Myrko met un point d'honneur à la viticulture respectueuse des sols et des matières organiques, et cela se ressent dans ses vins. Sa cuvée Saint-Jean, en rapport avec la fameuse fête organisée au mois de Juin, offre un nez charmeur de petits fruits rouges et noirs des bois. Le grenache, travaillé en mono cépage, exprime ici tout son caractère et sa typicité, en proposant un bel équilibre entre gourmandise et légèreté, le tout relevé par une petite touche d'épices.

Un filet de canette, une pointe de 4 épices, une sauce onctueuse aux framboises et croyez-moi vous allez vous régaler en associant ce plat avec ce vin, sans oublier d'écouter Sultans Of Swing de Dire Straits.

POURQUOI CET ACCORD ?

Les framboises de la sauce rappelleront la fraîcheur du vin et les épices feront écho à celles présentes dans le vin. La finesse de la canette saura mettre en valeur ce vin séduisant et Dire Straits saura vous mettre dans l'ambiance !

Myrko Tépous is a young winegrower perched on the heights of Esparron, about 460 meters above sea level in the Haut-Var. This altitude allows it to benefit from a rather cool climate throughout the year, which gives the wines a rather incredible freshness. Myrko puts a point of honor to the viticulture respectful of the soils and organic matter, and this is felt in its wines. Its cuvée Saint-Jean, in connection with the famous festival held in June, offers a charming nose of small red and black fruits of the woods.

The Grenache, worked in a single grape variety, expresses here all its character and typicity, proposing a nice balance between delicacy and lightness, all highlighted by a small touch of spices.

A filet of cans, a touch of 4 spices, a creamy raspberry sauce and believe me you will enjoy combining this dish with this wine, not to mention listening to Sultans Of Swing from Dire Straits.

WHY THIS PAIRING?

The raspberries in the sauce will recall the freshness of the wine and the spices will echo those present in the wine. The finesse of the can will highlight this seductive wine and Dire Straits will put you in the mood!

GRAPE VARIETIES : Grenache
SOIL : Clay-Limestone

FONDUGUES PRADUGUES "Rouge d'été" 2021 - Vin de France

CÉPAGES : Cinsault - TERROIR : Sable, Limons, Graviers, Galets

Le Rouge d'été est élevé quelques mois dans des œufs en béton, ce qui permet de développer significativement les arômes fruités et d'apporter fraîcheur naturelle et légèreté au vin. Le cinsault, que l'on retrouve généralement dans les rosés, est ici travaillé seul, pour exprimer sa singularité et sa finesse unique. Le nez présente de beaux arômes de fruits rouges frais et de poivre, et la bouche légère laisse percevoir de subtiles notes animales, herbacées et fruitées, qui rappellent les premières cerises croquantes de l'été. Les tanins sont d'une grande finesse.

C'est un vin rouge biodynamique qui s'accorde parfaitement à la saison d'été, pour sa buvabilité et sa gourmandise, mais qui peut tout aussi bien accompagner les autres saisons grâce à sa souplesse. Restons en été et faisons-nous plaisir avec les fameuses grillades que l'on aime tous partager en famille ou entre amis le dimanche midi ! Faites donc griller quelques côtelettes d'agneau, passez un tour de moulin à poivre après la cuisson et rajoutez une sauce chimichurri en écoutant "Leave a Light On" de Tom Walker, vous allez vous régaler.

POURQUOI CET ACCORD ?

La tendreté de la viande mettra en valeur la texture délicate du vin et le poivre rappellera

les arômes du vin. Le côté convivial du barbecue est un clin d'œil parfait au nom de la cuvée "Rouge d'été". Quant à la musique... je vous laisse l'écouter, vous m'en direz des nouvelles !



The cuvée "Rouge d'été" is raised a few months in ovoid concrete tank, which allows it to significantly develop the fruity aromas and bring natural freshness and lightness to the wine. The cinsault, usually found in rosés, is here worked alone, to express its singularity and its unique finesse. The nose has nice aromas of fresh red fruit and pepper, and the light palate reveals subtle animal, grassy and fruity notes, reminiscent of the first crunchy cherries of the summer. The tannins are very fine.

It is a biodynamic red wine that fits perfectly with the summer season, for its drinkability and its gluttony, but which can also accompany other seasons thanks to its flexibility. Let's stay in summer and enjoy the famous grills that we all like to share with family or friends on Sunday lunch! So let's grill some lamb chops, take a spin on the pepper mill after cooking, and add a chimichurri sauce while listening to "Leave a Light On" by Tom Walker, I'm sure you will enjoy.

WHY THIS PAIRING?

The tenderness of the meat will highlight the delicate texture of the wine and the pepper will recall the aromas of the wine. The friendly side of the barbecue is a perfect nod to the name of the cuvée "Rouge d'été". As for the music... I let you listen to it, you will tell me the news!

GRAPE VARIETIES : Cinsault - SOIL : Sand, Silt, Gravel, Pebbles

CLOS DES B Clos des B Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault - TERROIR : Sable, Schistes

Entre ciel et mer, éclairé et réchauffé par le soleil, le Clos des B marque son identité sur les terres de Grimaud. Le domaine, qui surplombe notre magnifique mer Méditerranée, bénéficie des entrées maritimes, qui permettent de chasser les maladies et gagner en rondeur, mais aussi d'un microclimat particulier du fait de son implantation en terrasses.

L'ensemble des vins est travaillé dans le plus grand respect de la nature, Gwendolyn & Jean-Jacques attachent une importance capitale à ce que leurs vins soient sains et sans intrants.

Le rosé est donc un vin naturel, vivant, aux notes acidulées, qui donne l'impression de croquer dans une baie de raisin et qui procure un plaisir immédiat ! Gourmand et rafraîchissant, dégustez le en écoutant "Amour Toujours" de Clara Luciani, autour d'une belle salade niçoise.

POURQUOI CET ACCORD ?

Le croquant de la salade rappellera celui du vin et les différents ingrédients sauront parfaitement mettre en valeur la gourmandise de celui-ci. "Amour Toujours" car il est impossible de ne pas aimer ce rosé !

Between sky and sea, illuminated and warmed by the sun, the Clos des B marks its identity on the lands of Grimaud. The estate, which overlooks our beautiful Mediterranean Sea, benefits from the maritime entrances, which allow it to chase away diseases and gain roundness, but also from a particular microclimate because of its implantation in terraces. All the wines are made with the greatest respect for nature, Gwendolyn & Jean-Jacques attach great importance to their wines being healthy and without inputs.

The rosé is therefore a natural wine, alive, with tangy notes, that gives the impression of crunching in a grape berry and that provides an immediate pleasure! Delicious and refreshing, enjoy it while listening to "Amour Toujours" by Clara Luciani, with a nice Salade Niçoise.

WHY THIS PAIRING?

The crunch of the salad will be reminiscent of the wine and the different ingredients will perfectly highlight the delicacy of it. "Amour Toujours" because it is impossible not to love this rosé!

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault
SOIL : Sand, Shale



Vins et Vignoble au Cœur du Terroir Tropicéen

UN BEL ÉTÉ CHEZ TORPEZ

SAINT-TROPEZ. 111 Rte des Plages - Tél; +33 (0)4 94 97 01 60 - contact@torpez.com

Horaires d'été : 7 jours sur 7 - 10h-13h et 15h-19h

Toute l'actualité Torpez sur Instagram : [@torpezsainttropez](https://www.instagram.com/torpezsainttropez) - www.torpez-saint-tropez.com

AUTOUR DE SA NOUVELLE CAVE INNOVANTE, TORPEZ PROPOSE DE NOMBREUX ÉVÉNEMENTS... A VOS AGENDAS !

Créée en 1908 au cœur du village de Saint-Tropez, Torpez est la plus ancienne cave du Var encore en activité. Avec son vignoble, elle témoigne de l'Histoire et de la richesse du Patrimoine viticole et paysager tropézien par l'expression de ses vins de Terroir TORPEZ.

Après avoir célébré le Nouveau Millésime en février, Torpez vous donne rendez-vous du vendredi 24 au dimanche 26 juin pour le Festival des Jardins de Vignes.

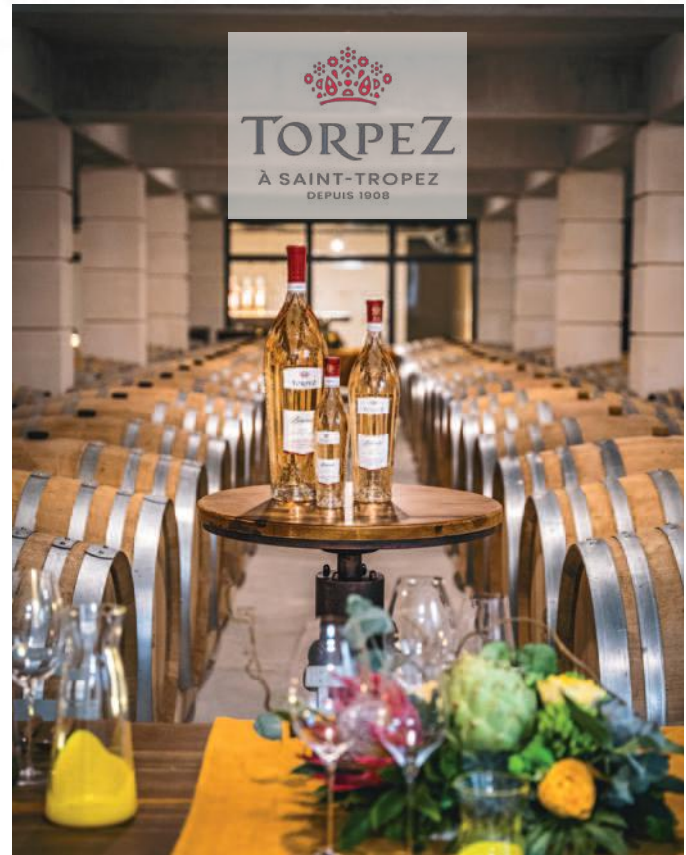
Le 26 juin sera aussi le coup d'envoi du Festival Musicales dans les Vignes à la cave TORPEZ. Ces soirées sont devenues incontournables dans l'art de marier musique et vin.

Le lundi 11 juillet, les rythmes du Jazz Manouche seront à l'honneur puis le dimanche 21 août, vous pourrez apprécier les standards du jazz américain.

Aussi, tous les vendredis de juillet et août, venez déguster les cuvées lors des « APEROS TORPEZ PATIO » de 18 heures à minuit. Le concept ? Prendre l'apéritif au cœur de la cave Torpez où l'espace lounge offre une vue sur les cuves et le patio un cocon hors du temps.

Une fois les festivités de l'été passées, la Fête des Vendanges sera célébrée le vendredi 7 octobre !

Le caveau de vente et dégustation reste ouvert tous les jours cet été pour vous faire découvrir les trois rosés du terroir Torpez : la Bravade rosé 2021, le Château La Moutte 2021 et l'Ultimum rosé 2019 et toujours la cuvée « Bravade » en trois couleurs, véritable expression de l'identité tropézienne. Visites de groupe sur réservations.



AROUND ITS NEW INNOVATIVE CELLAR, TORPEZ OFFERS MANY EVENTS... TO YOUR CALENDARS!

Created in 1908 in the heart of the village of Saint-Tropez, Torpez is the oldest cellar in the Var still in operation. With its vineyard, it testifies to the history and richness of the Tropezian vineyard and landscape heritage through the expression of its TORPEZ Terroir wines.

After celebrating the New Vintage in February, Torpez is looking forward to seeing you from Friday 24 to Sunday 26 June for the Vine Gardens Festival. June 26 will also be the start of the Music Festival in the Vineyards at the TORPEZ winery. These parties have become essential in the art of combining music and wine.

On Monday, July 11, the rhythms of Gypsy Jazz will be in the spotlight and on Sunday, August 21, you will be able to appreciate the standards of American jazz.

Also, every Friday in July and August, come and taste the cuvees during the "APEROS TORPEZ PATIO" from 6 pm to midnight. The concept? Have an aperitif in the heart of the Torpez winery where the lounge area offers a view of the vats and the patio a cocoon out of time.

Once the summer festivities are over, the Harvest Festival will be celebrated on Friday, October 7th!

The sales and tasting cellar remains open every day this summer to make you discover the three rosés of the Torpez terroir: the Bravade rosé 2021, the Château La Moutte 2021 and the Ultimum rosé 2019 and still the cuvée "Bravade" in three colors, a true expression of Tropezian identity.

Group visits by reservation.

Summer hours: 7 days a week - 10 a.m. to 1 p.m. and 3 p.m. to 7 p.m.

TORPEZ À SAINT-TROPEZ *Bravade Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence*

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Mourvèdre, Rolle - **TERROIR :** Argile, Sable

A Saint-Tropez, Torpez met à l'honneur les traditions et le terroir tropézien avec la cuvée Bravade.

Le rosé présente une jolie robe claire et offre un nez charmeur aux arômes citronnés.

En bouche, le caractère légèrement épicé, apporté notamment par l'un des cépages emblématiques de la Provence, le Tibouren, se fond parfaitement avec la rondeur apportée par le Grenache. La finale est suave et rafraîchissante.

Je vous propose de passer un bon moment en dégustant ce rosé accompagné d'un tataki de thon et relevé de petites pointes de wasabi, bercé par We Are The Champions de Queen.

POURQUOI CET ACCORD ?

L'onctuosité du thon juste saisi, relevé par le croustillant des graines de sésame apportera un magnifique jeu de textures avec le vin, et le wasabi rappellera le caractère du Tibouren.

Question musique... quoi de mieux que We Are The Champions pour un clin d'œil à la Bravade de Saint-Tropez?



In Saint-Tropez, Torpez sticks with the traditions and highlights the terroir of Saint-Tropez with the cuvée Bravade. The rosé presents a pretty light color and offers a charming nose with lemon aromas. On the palate, the slightly spicy character, brought in particular by one of the most emblematic grape varieties of Provence, the Tibouren, blends perfectly with the roundness brought by the Grenache. The finish is sweet and refreshing.

I suggest for a good time, to taste this rosé with a tuna tataki and hints of wasabi, lulled by We Are The Champions of Queen.

WHY THIS PAIRING?

The creaminess of the tuna just fried, enhanced by the crunchy sesame seeds will bring a magnificent interplay of textures with the wine, and the wasabi will recall the character of the Tibouren. About the music... what's better than We Are The Champions for a wink at the Bravade de Saint-Tropez?

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Mourvèdre, Rolle
SOIL : Clay, Sand

TORPEZ À SAINT-TROPEZ *Bravade Blanc 2020 - AOP Côtes de Provence*

CÉPAGES : Rolle, Ugni Blanc - **TERROIR :** Argile, Sable

Le blanc quant à lui est d'une belle couleur or, et vous charmera par son intensité et sa fraîcheur.

Ses arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et ses notes exotiques qui rappellent l'ananas et la mangue sont d'une grande finesse.

Sa texture charnue enveloppe le palais, pour laisser place en fin de bouche à une touche subtilement iodée.

Faites-vous plaisir en toute simplicité avec un loup grillé, sauce vierge et fenouil braisé. Pour vous mettre dans l'ambiance, rebranchez votre vieux tourne-disque pour écouter Son Of A Preacher Man de Dusty Springfield, grand moment assuré !

POURQUOI CET ACCORD ?

Ce met, simple mais délicieux, saura mettre en valeur ce joli vin, grâce la tendreté du poisson et au caractère du fenouil, qui harmoniseront parfaitement la vivacité de ce vin blanc.

As for the white, you'll see a beautiful gold color, and it will charm you with its intensity and freshness.

Its delicate aromas of citrus, white flowers and exotic notes that remind of pineapple and mango are very subtle.. Its fleshy texture envelops the palate, leaving room at the end of the mouth for a subtly iodized touch.

Treat yourself with a simple grilled seabass, virgin sauce and braised fennel. To put you in the mood, plug in your old record player to listen to Dusty Springfield's Son Of A Preacher Man, a great moment guaranteed!

WHY THIS PAIRING?

This dish, simple but delicious, will highlight this pretty wine, thanks to the tenderness of the fish and the character of the fennel, which will perfectly harmonize the crispiness of this white wine.

GRAPE VARIETIES : Rolle, Ugni Blanc
SOIL : Clay, Sand



ZOOM

SUR DEUX MOTOS RETRO...

DANS CE NUMÉRO, GRÂCE À UN HEUREUX
COLLECTIONNEUR, NOUS SOMMES HEUREUX
DE POUVOIR VOUS PRÉSENTER DEUX MOTOS
RARES, RICHES EN HISTOIRE.

Photos & texte : Franck Provost





LA PANHEAD, HARLEY-DAVIDSON DE 1948.

Ainsi surnommée pour son nouveau moteur remplaçant le Knucklehead doté de caches culbuteur qui ressemblent étrangement à des casseroles de cuisine.

Ce bicylindre en V à deux soupapes par cylindre, actionnées avec poussoirs, était disponible en deux cylindrées : 1000 cc ou 1213 cc, une boîte de 4 vitesses.

Cette moto a été créée pour faire face à la concurrence d'Indian après-guerre.

Dotée d'un gros moteur et d'un couple important, elle a ouvert la voie à des motos de plus en plus lourdes et de mieux en mieux équipées.

Celle-ci, « dans son jus », laisse rêver quant à la résistance et au sérieux de fabrication de l'époque.



THE PANHEAD, HARLEY-DAVIDSON FROM 1948.

So nicknamed for its new engine replacing the Knucklehead with rocker covers that look strangely like cooking pots.

This V-twin with two valves per cylinder, actuated with pushers, was available in two cylinder capacities: 1000 cc or 1213 cc, a 4 speed gearbox.

This bike was created to face the post-war Indian competition.

Equipped with a large engine and significant torque, it paved the way for heavier and better equipped motorcycles.

This one, "in its juice", leaves dreamy as to the resistance and seriousness of manufacture of the time.





NOTRE DEUXIÈME REINE DE CE NUMÉRO EST JUSTEMENT UNE INDIAN.

Une Chief de 1946 qui elle, a été entièrement restaurée par Indian Mécanique Rétro au Mans. En état concours, elle est dotée d'un bicylindre en V de 1200 cc développant une quarantaine de chevaux, suspension télescopique, freins à tambours, mais surtout d'une ligne incroyable tout en courbes et d'une finition en détails, depuis le levier de vitesse ou le sigle Indian sur le garde boue avant.

Et pour finir son bruit !!, ici pas de pot tonitruant mais un son en deux temps tout en rondeur :

« **Tulut,tulut, tulut...** »

Objet magnifique on vous dit... Alors Bravo au restaurateur et à l'heureux propriétaire !

OUR SECOND QUEEN IN THIS ISSUE IS PRECISELY AN INDIAN.

A Chief from 1946 which has been completely restored by Indian Retro Mechanics in Le Mans. In competition condition, it is equipped with a 1200 cc V-twin developing about forty horsepower, telescopic suspension, drum brakes, but above all an incredible curved line and a detailed finish, from the gear lever or the Indian logo on the front mudguard.

And to finish its noise..., here no thunderous pot but a round two-step sound:

"Tulut, Tulut, Tulut..."

Beautiful object we tell you... So, congratulations to the restaurateur and the happy owner!

**SPECIALISTE
MOTOS**

SPEED RACER

SAINTE MAXIME - 204 Rte du Plan de la Tour - Tél. 06 89 90 15 17

LE PARADIS DU DEUX ROUES !

Une chose est sûre, avec 35 ans de métier et une belle notoriété dans le golfe, **Ludo est le roi de la moto !** Né dans la Vienne, il est monté en selle très jeune et a travaillé dès l'âge de 14 ans dans un magasin de deux roues. Tout juste majeur, il est arrivé à Cannes à l'aventure avant d'entrer chez Yamaha. Ludovic Borg y a effectué une longue expérience de magasinier qu'il a poursuivi à Saint-Tropez. **Ce passionné (qui a un beau parcours en compétition, vitesse, rallye raid, enduro et Supermotard) a ensuite ouvert sa propre enseigne pendant quinze années à Cogolin.** Il a eu l'honneur de préparer des motos pour David Hallyday, ainsi que pour le célèbre motard local Vincent Lagaf.

NOUVEAU SHOW-ROOM

Ludo et son équipe viennent d'ouvrir une magnifique concession à l'entrée du Camp Ferrat de Sainte-Maxime. Ici, sur le site de l'ancienne usine Brisach, le parking, le show-room et l'atelier offrent d'immenses superficies ! **Sur 300m², un large choix de deux roues est exposé : motos de tous types, scooters, buggys et même des vélos électriques !** Harley, Honda, Triumph, BMW, Yamaha, Indian, Suzuki, Piaggio (avec des vespas de toutes les couleurs !), Beta et Sherco pour l'enduro, le cross ou le trail, toutes les belles marques sont représentées. Vous y trouvez du neuf, de l'occasion et également des véhicules en location et bien sûr la réparation et le gardiennage.

Autour des maillots dédicacés par les plus grands champions, tout l'équipement nécessaire vous attend pour rouler dans le golfe de Saint-Tropez et au-delà... Inauguration fin mai à ne pas manquer !



THE TWO-WHEELER PARADISE!

One thing is certain - with 35 years in the business and a good reputation in the Gulf, **Ludo is the king of motorcycling!** Born in the Vienne, he got into the saddle at a very young age and started working in a bike shop from the age of 14. Not long after turning 18, he arrived in Cannes on an adventure before joining Yamaha. Ludovic Borg had a long experience as a storekeeper there, which he continued in Saint-Tropez. **This enthusiast (who has a great track record in competition, speed, rally-raid, enduro and Supermotard) then spent fifteen years running his own shop in Cogolin.** He had the honour of preparing motorbikes for David Hallyday, as well as for the famous local biker Vincent Lagaf.

NEW SHOWROOM

Ludo and his team have just opened a magnificent dealership at the entrance to Camp Ferrat in Sainte-Maxime. Here, on the site of the former Brisach factory, the car park, the showroom and the workshop offer huge surface areas! **Over 300m², a wide range of two-wheelers is on display: motorbikes of all types, scooters, buggies and even electric bikes!** Harley, Honda, Triumph, BMW, Yamaha, Indian, Suzuki, Piaggio (with vespas of all colours!), Beta and Sherco for enduro, cross or trail, all the great brands are represented. You can find new, used and rental vehicles.

Around the jerseys signed by the greatest champions, you can find all the equipment you need to ride in the Gulf of Saint-Tropez and beyond...

Don't miss the opening in May!

DEVANNE

COGOLIN. Espace Saint Maur - 21 rue Blaise Pascal. Tél. 06 72 37 68 08
devanneyoann@hotmail.com - www.devanne-nettoyage-auto.fr - Facebook : devannenettoyageauto



NETTOYAGE • RÉNOVATION PROTECTION • COVERING

Sérieux et professionnels, nous vous proposons le lavage partiel ou complet de votre automobile. Qu'il s'agisse d'un lavage intérieur ou extérieur, nos agents de nettoyage vous garantissent un véhicule propre et mis en valeur.

Devanne à cogolin est en mesure d'effectuer le lavage de votre voiture ou encore de votre moto. **Que vous soyez à Sainte-Maxime, à Saint-Tropez ou à Fréjus, nous vous assurons un service rapide, une prestation à la hauteur de vos attentes et une propreté irréprochable.**

CLEANING • RENOVATION PROTECTION • COVERING

Serious and professional, we offer you a partial or complete car wash. Whether it's an interior or exterior wash, our cleaning agents guarantee a clean and well-presented vehicle.

Devanne in Cogolin can wash your car or your motorbike. **Whether you're in Sainte-Maxime, Saint-Tropez or Fréjus, we guarantee a fast service, a performance which meets your expectations and impeccable cleanliness.**

PLANETE MOTO

COGOLIN. Quartier Valensole. Tél. +33 (0) 4 94 54 07 31 - planetemoto83@gmail.com



LE MAGASIN PLANÈTE MOTO

C'est l'assurance de trouver un accueil et des services de qualité, et **une équipe de professionnels pour des conseils personnalisés.** Planète Moto vous propose une large gamme d'équipements moto et scooter, accessoires moto et scooter et pièces détachées pour votre 2 roues, que vous rouliez en moto route, en scooter ou en cross/enduro. Casque intégral, casque jet, blouson moto et combinaison de piste, gants moto hiver et été, bottes moto, pantalon cuir ou textile, baskets moto, l'équipement du pilote au complet vous est proposé. **Pour votre moto ou scooter, tous les accessoires, les pièces détachées nécessaires à son entretien sont disponibles dans nos magasins.** Enfin, pour parfaire notre offre, le magasin est équipé d'un atelier pour assurer l'entretien et la maintenance de votre 2 roues.

Faites confiance à nos équipes d'experts !

THE PLANÈTE MOTO STORE

Is the assurance of finding a quality welcome and services, and a **team of professionals for personalized advice.** Planète Moto offers you a wide range of motorcycle and scooter equipment, motorcycle and scooter accessories and spare parts for your 2 wheels, whether you are riding a road bike, scooter or cross / enduro. Full-face helmet, jet helmet, motorcycle jacket and trail suit, motorcycle gloves in winter and summer, motorcycle boots, leather or textile pants, motorcycle sneakers, the complete rider's equipment is available to you. **For your motorcycle or scooter, all the accessories and spare parts necessary for its maintenance are available in our stores.** Finally, to complete our offer, the store is equipped with a workshop to service and maintain your 2 wheels.

Trust our teams of experts!

ALICIA SERRA

une sirène « O Abysses »

ARTISTE, SPORTIVE, MODESTE ET BELLE, ALICIA SERRA A TOUT POUR ELLE. N'AYEZ PAS PEUR DE SON LOOK « DARK » ET LAISSEZ-VOUS MENER « O ABYSSES » PAR CETTE SIRÈNE QUI TATTOO COMME UNE REINE !

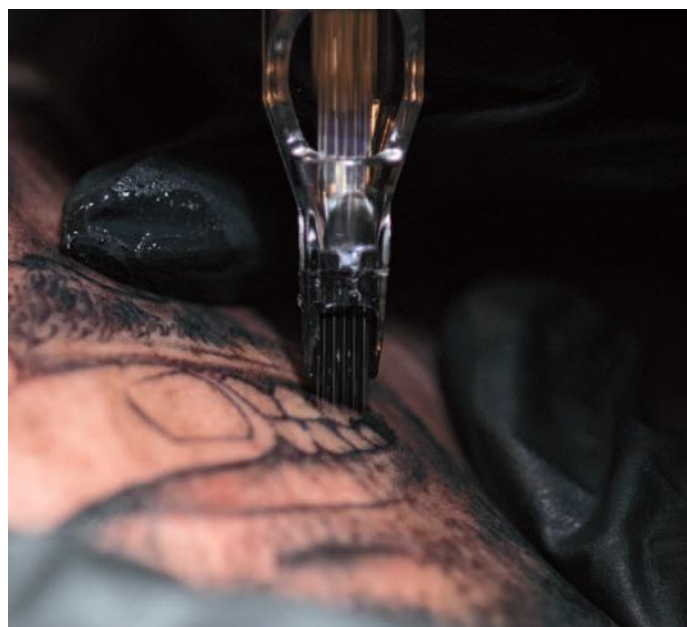
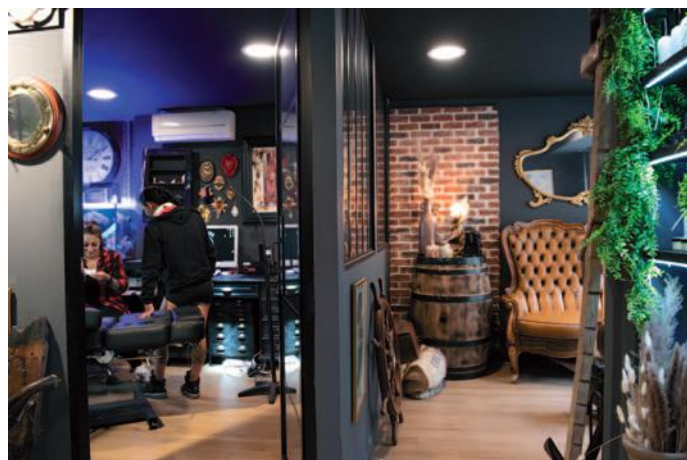
Texte : Anne Tabourel



A Cogolin, son salon de tatouage est un petit bijou que les passants confondent souvent avec une boutique de décoration... véritable cabinet de curiosités, il appelle à une exploration sous-marine avec des aquariums mais aussi temporelle avec un voyage au temps des pirates ! Vous l'aurez compris, la mer et le nautisme sont les domaines de prédilection d'Alicia. Son premier tatouage est d'ailleurs un petit requin bien caché qu'elle a fait faire à ses seize ans. Aixoise d'origine, Alicia a eu besoin de changer d'air en 2019 et surtout de venir vivre au bord de la mer... Alors quand elle visite un local à Cogolin, c'est une évidence. « *Il y avait déjà deux autres tatoueurs ici donc ça m'ennuyait un peu de choisir cette ville mais j'ai eu un coup de cœur pour le lieu* » confie la jeune femme de 32 ans. Depuis, tout se passe bien : la tatoueuse a conservé ses anciens clients de la région aixoise qui font le déplacement et elle s'est rapidement fait connaître dans le golfe de Saint-Tropez.

ARTISTE ACCOMPLIE

Il faut dire qu'Alicia est une artiste, une vraie. Sa spécialité c'est le réalisme. Formée très jeune au dessin, elle prend des cours d'aquarelle et de fusain pendant dix ans. Le bac en poche, elle suit une formation en aéroggraphie puis ouvre son entreprise en 2010. En gros, armée d'un pistolet de peinture ou d'encre, elle customise à l'époque tout ce qui bouge, ou presque... car la jeune femme est timide, elle a du mal à se vendre et à démarcher de nouveaux clients. En parallèle, Alicia danse le hip-hop à très haut niveau, elle donne des cours et emmène ses élèves vers la compétition. Quand on lui demande comment elle est devenue tatoueuse, Alicia nous raconte : « *En 2012, j'ai accompagné une copine se faire tatouer et elle s'est mise à vendre au tatoueur mes aptitudes pour le dessin. Celui-ci m'a mis au défi en me tendant son aiguille de remplissage sur un client super conciliant. Il a trouvé que je m'en sortais bien et a accepté de me former pendant près de deux ans. J'avais déjà effectué quelques stages dans des salons de tatouages, je savais que ça me plaisait mais je n'osais pas me lancer* ».



LIONS, LOUPS ET FLEURS

Réalisme, portraits, floral, lettrage, aquarelle, cover, pendant plus de sept ans, Alicia se fait la main, progresse, puis excelle en exprimant toute sa créativité. Elle se fait connaître. C'est une révélation. Elle était faite pour tatouer !

Ce qu'on lui demande le plus aujourd'hui dans son salon de Cogolin ? « *les lions, les loups, les fleurs et le thème marin mais ça tombe bien car ça me plaît* » confie la tatoueuse qui dessine sur les peaux de 15 ans à 84 ans.

« *Je rencontre des gens géniaux avec qui j'ai le temps de discuter pendant que je les tatoue* » raconte Alicia. Ses tatouages à elle se comptent en zones : un bras entier de fleurs polynésiennes, une jambe sur le thème marin, l'autre jambe et le dos affichent un style marquisien. Alicia a donc la Polynésie dans la peau. Son meilleur souvenir de tatouage est d'ailleurs « encre » là-bas...

« *Tahiti, 2015... Alors que je me faisais tatouer par un Polynésien dans une petite cabane traditionnelle, c'est moi qui aie fini par tatouer le tatoueur ! Là-bas, les femmes ne tatouent pas. Il voulait un lettrage sur le biceps, j'ai dit que je pouvais lui faire en une heure. Il a halluciné et m'a dit « **banco** » !* »

BALADE ET APNÉE...

Son conseil aux futurs tatoués ? « *Bien réfléchir avant bien sûr et surtout éviter l'effet de mode... tatouez-vous quelque chose qui a une signification pour vous !* »

Il y a quelques mois, Alicia s'est fait faire un tee-shirt à l'effigie de son salon avec un trident. Face à la demande des clients, elle a créé une boutique en ligne où l'on trouve toutes sortes de vêtements et d'accessoires « **O Abysses** ».

Quand elle ne tatoue pas ses nombreux clients au salon, Alicia aime se promener avec sa chienne Rhea (un bouvier suisse de 53kg) du côté de la plage des Cigales. « *J'adore cet endroit pour son côté intimiste, son petit phare...* ». La jeune femme aime aussi nager et plonger en apnée pour observer et écouter le monde marin qui la fascine tant... Une vraie sirène on vous dit... que le golfe de Saint-Tropez a adoptée ! Alicia a fait ici des rencontres qui ont changé et embelli sa vie. Elle vous conseillera avec professionnalisme et bienveillance pour tous vos projets de tatouages.

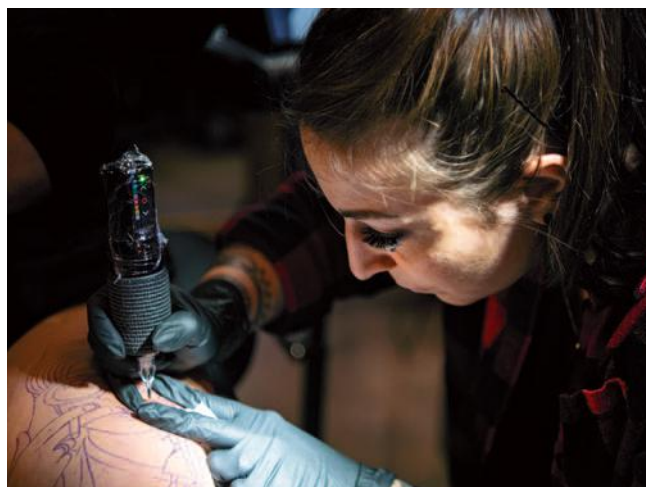
ALICIA SERRA

A MERMAID "O ABYSS"

**ARTIST, SPORTY, MODEST AND BEAUTIFUL,
ALICIA SERRA HAS EVERYTHING GOING FOR HER.
DON'T BE AFRAID OF HER "DARK" LOOK AND LET YOURSELF BE LED
"O ABYSS" BY THIS MERMAID WHO TATTOOS LIKE A QUEEN!**

In Cogolin, his tattoo parlor is a little gem that passers-by often confuse with a decoration shop... a true cabinet of curiosities, he calls for underwater exploration with aquariums but also temporal with a trip to the time of pirates! As you will have understood, the sea and boating are Alicia's favorite areas. Her first tattoo is also a small shark well hidden that she had done when she was sixteen.

Originally from Aixoise, Alicia needed a change of scenery in 2019 and especially to come and live by the sea... So when she visits a local in Cogolin, it's obvious. **"There were already two other tattoo artists here so I was a little bored to choose this city but I fell in love with the place,"** says the 32-year-old. Since then, everything has been going well: the tattoo artist has kept her former clients from the Aix region who make the trip and she quickly made herself known in the Gulf of Saint-Tropez.



ACCOMPLISHED ARTIST

It must be said that Alicia is an artist, a real one. His specialty is realism. Trained at a very young age in drawing, she took watercolor and charcoal lessons for ten years. With a baccalaureate in her pocket, she trained in airbrushing and then opened her business in 2010. Basically, armed with a paint or ink gun, at the time she customizes everything that moves, or almost... because the young woman is shy, she has trouble selling herself and soliciting new customers.

At the same time, Alicia dances hip-hop at a very high level, she teaches classes and takes her students to the competition.

When asked how she became a tattoo artist, Alicia tells us:

"In 2012, I accompanied a friend to get a tattoo and she started selling my drawing skills to the tattoo artist. He challenged me by handing out his filling needle to me at a super conciliatory client. He thought I was doing well and agreed to train me for almost two years. I had already done a few internships in tattoo parlors, I knew I liked it but I didn't dare to get started."

LIONS, WOLVES AND FLOWERS

Realism, portraits, floral, lettering, watercolor, cover, for more than seven years, Alicia made her hand, progressed, then excelled by expressing all her creativity. She's making herself known. It's a revelation. She was made for tattooing!

What is being asked of her the most today in her living room in Cogolin? **"lions, wolves, flowers and the marine theme but that's good because I like it,"** says the tattoo artist who draws on skins from 15 to 84 years old.

"I meet great people that I have time to talk to while I tattoo them," says Alicia. Her tattoos can be counted in zones: a full arm of Polynesian flowers, one leg with a marine theme, the other leg and the back display a Marquesan style. So Alicia has Polynesia in her skin. Her best tattoo memory is actually "inked" there...

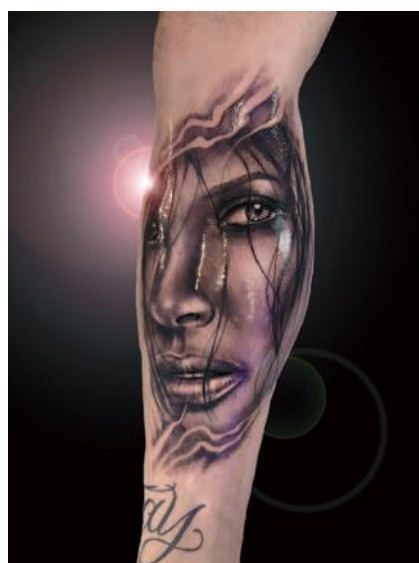
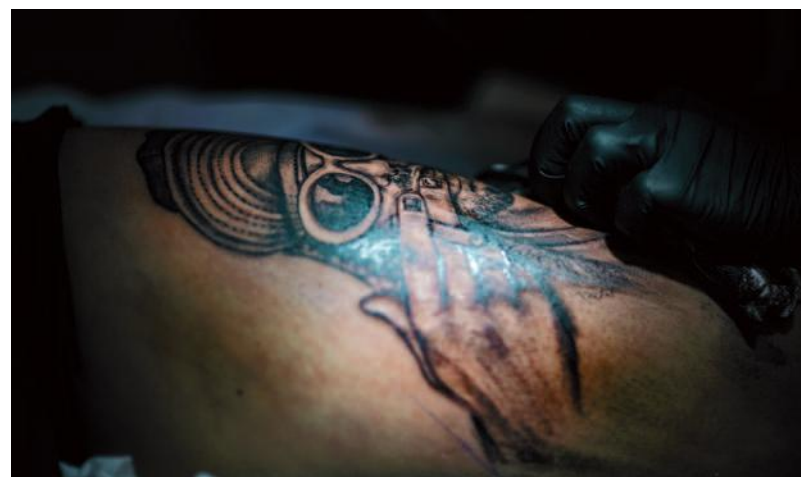
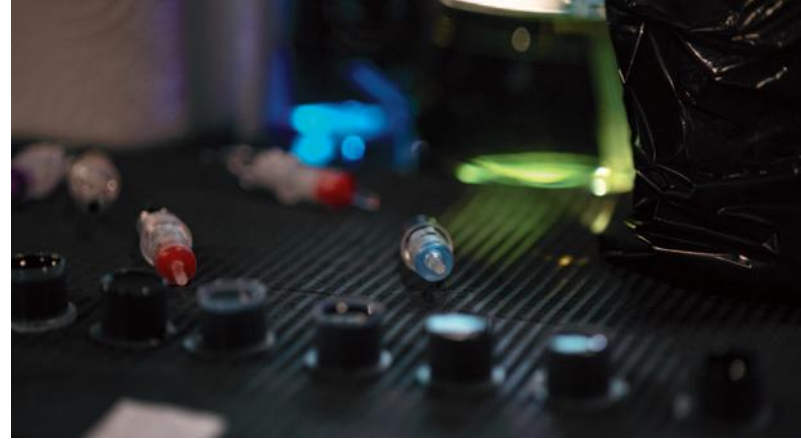
"Tahiti, 2015... While I was getting a tattoo by a Polynesian in a small traditional cabin, it's me who ended up tattooing the tattoo artist! Over there, women don't tattoo. He wanted a lettering on his biceps, I said I could do it to him in an hour. He hallucinated and said "banco" to me!"

STROLL AND APNEA...

Her advice to future tattooed people? **"Think carefully before of course and especially avoid the fad effect... tattoo yourself something that has meaning for you!"**

A few months ago, Alicia had a T-shirt made in the likeness of her living room with a trident. Faced with customer demand, she created an online store where we can find all kinds of clothing and accessories **"O Abyss"**.

When she is not tattooing her many clients at the salon, Alicia likes to walk with her dog Rheia (a 53kg Swiss mountain dog) near the beach of Les Cigales. **"I love this place for its intimate side, its little lighthouse..."** The young woman also likes to swim and snorkel to observe and listen to the marine world that fascinates her so much... A real mermaid we tell you... that the Gulf of Saint-Tropez has adopted! Alicia has made encounters here that have changed and embellished her life. She will advise you with professionalism and benevolence for all your tattoo projects.



O ABYSSES TATTOO SHOP
3 Av. Sigismond Coulet, 83310 Cogolin - Tél : 04.98.12.35.22
Boutique en ligne : www.oabysses.myshopify.com
Rendez-vous sur sa page Instagram [Oabysses_tattooshop](https://www.instagram.com/Oabysses_tattooshop)
et sur [aiciaserra-fxmakeup](https://www.instagram.com/aiciaserra-fxmakeup) pour découvrir sa passion pour le maquillage

scarlett.fr



Librairie Scarlett

Scarlett Saint-Tropez - 24, Rue Henri Seillon. Tél. 07 88 41 89 38 - saint-tropez@scarlett.fr



ART, DÉCO ET LITTÉRATURE !

Après une première création à Megève il y a dix ans, la librairie Scarlett, imaginée par la décoratrice Astrid Maillet-Contoz s'est aussi installée à Saint-Tropez, en 2020, quartier de la Poste.

Ce charmant concept-store littéraire blanc, au sol terrazzo, accueille les amoureux de littérature mais aussi de décoration... Vintage, le superbe sofa « Palmeral Mood » fifties appelle à la détente dans un lieu atypique...

Installez-vous confortablement, feuillotez le livre de votre choix et laissez-vous séduire par l'agréable parfum des bougies Baobab.

Vous trouverez dans les jolis rayons et sur la table aussi bien des livres de poche, que les nouveautés ou les derniers prix littéraires mais également de très beaux livres d'art, de mode ou de décoration comme ceux édités par Assouline.

Sur place, Nathalie vous présentera aussi les fascinants livres sumo (de 45 kg et 1m10 de hauteur) avec notamment les célèbres portraits d'Annie Leibovitz, les photos d'Helmut Newton ou encore l'Histoire de Ferrari (édités par Taschen), le tout en éditions limitées !



ART, DECOR AND LITERATURE!

After a first creation in Megève ten years ago, the Scarlett bookstore, designed by the decorator Astrid Maillet-Contoz, also moved to Saint-Tropez, in 2020, in the district of La Poste.

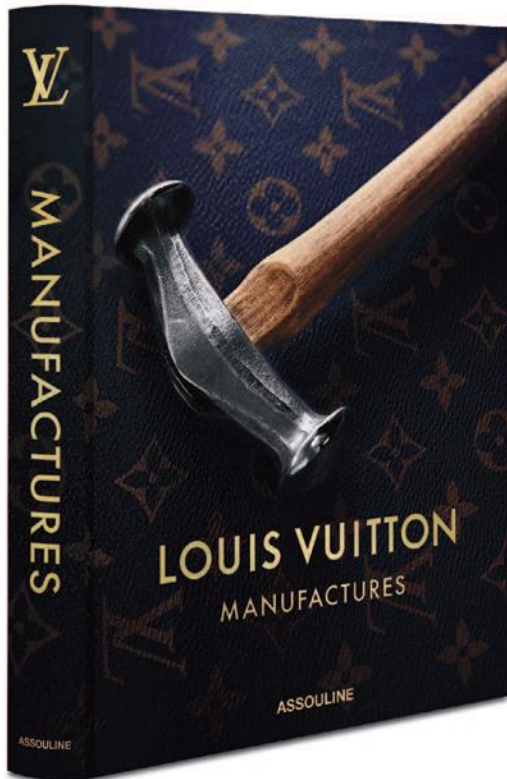
This charming white literary concept-store, with a terrazzo floor, welcomes lovers of literature but also of decoration... Vintage, the superb fifties "Palmeral Mood" sofa calls for relaxation in an atypical place... Make yourself comfortable, flip through the book of your choice and let yourself be seduced by the 'pleasant scent of Baobab candles. You will find on the pretty shelves and on the table as well paperback books, novelties or the latest literary awards but also very beautiful books of art, fashion or decoration such as those published by Assouline.

On site, Nathalie will also present you the fascinating sumo books (45 kg and 1m10 in height) including the famous portraits of Annie Leibovitz, the photos of Helmut Newton and the History of Ferrari (edited by Taschen), all in limited editions!



Librairie Scarlett

Scarlett Saint-Tropez - 24, Rue Henri Seillon. Tél. 07 88 41 89 38 - saint-tropez@scarlett.fr



Louis Vuitton

Bienvenue dans les ateliers Louis Vuitton, lieu d'épanouissement individuel et d'apprentissage. A la recherche d'excellence artisanale, les ateliers Louis Vuitton s'étendent sur toute la France et au-delà, de Genève (Suisse) à Fiesso d'Artico (Italie) et même au Texas (Etats-Unis).

Avec des photographies commandées exclusivement pour cet ouvrage, le volume présente les lieux et les bâtiments extraordinaires des ateliers et des artisans qui expriment leur talent à travers leurs créations. C'est à ces ateliers et aux personnes inspirantes qui y travaillent que ce livre est dédié.

Welcome to the Louis Vuitton workshops, a place for individual development and learning. In search of artisanal excellence, Louis Vuitton workshops span the entire France and beyond, from Geneva (Switzerland) to Fiesso d'Artico (Italy) and even Texas (USA).

With photographs commissioned exclusively for this book, the volume presents the extraordinary places and buildings of workshops and craftsmen who express their talent through their creations. It is to these workshops and the inspiring people who work there that this book is dedicated.

Editions Assouline – 95€

LE RÉVEIL LAURENT GOUNELLE

Tom, un jeune ingénieur, se retrouve confronté dans son pays à une situation inquiétante qui sème la peur dans la population.

Dans ce contexte inédit, des mesures sont adoptées par le pouvoir, contraignantes et liberticides.

Tom se retrouve pris dans la tourmente des événements, mais il a un ami grec qui l'alerte alors : les peurs des gens sont très utiles à certains. C'est en découvrant des vérités parfois dissimulées au grand jour, que l'on peut se réapproprier sa liberté....

Tom, a young engineer, finds himself confronted in his country with a worrying situation that sows fear in the population.

In this unprecedented context, measures are adopted by the authorities, binding and liberticidal.

Tom finds himself caught up in the turmoil of events, but he has a Greek friend who alerts him then: people's fears are very useful to some.

It is by discovering truths sometimes hidden in the open, that one can reappropriate one's freedom....

A novel that makes you see the world differently

**Un roman qui vous fait voir le monde autrement
Laurent Gounelle – Editions Calmann Levy – 15€**



BD LINCOLN

LINCOLN EST UNE SÉRIE DE BANDE DESSINÉE

CRÉÉE PAR OLIVIER JOUVRAY,
JÉRÔME JOUVRAY ET ANNE-CLAIRE JOUVRAY

PUBLIÉE DEPUIS 2002 AUX ÉDITIONS PAQUET...

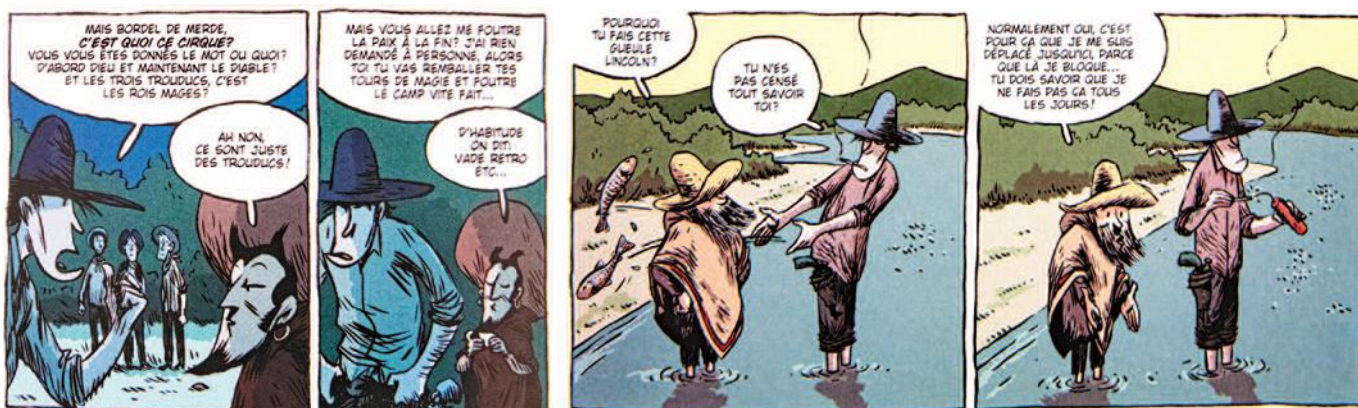
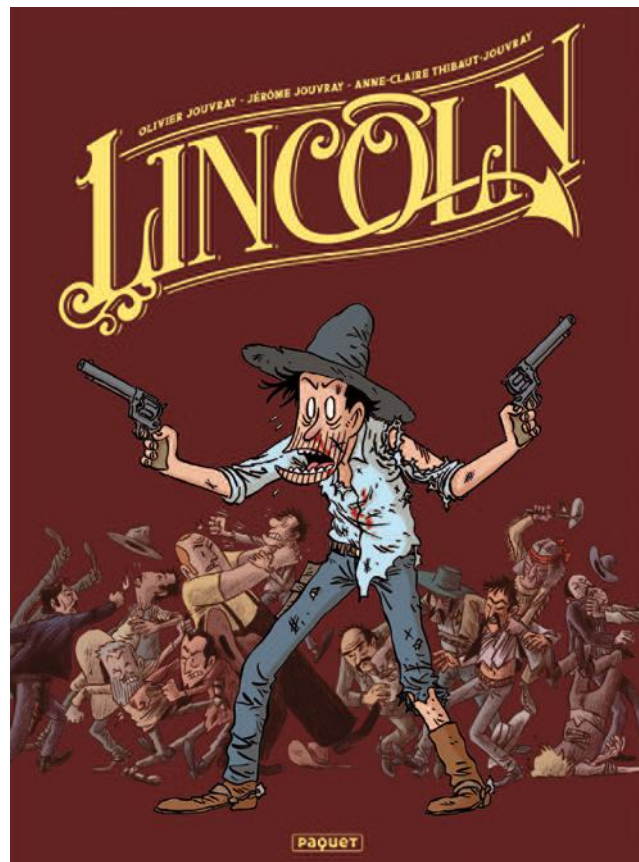
C'EST PROBABLEMENT MA BD HUMORISTIQUE PRÉFÉRÉE APRÈS LE GRAND ET IRREMPLAÇABLE « REISER ».

Les deux premiers tomes de l'intégrale viennent de sortir, avec les numéros de 1 à 3 et de 4 à 6, édités par Paquet.
La série comptant neuf albums, un troisième devrait suivre.

C'est l'histoire de Lincoln, un jeune Américain, né à la fin du 19^e siècle dans des conditions déplorables. Orphelin élevé chez les prostituées, il est révolté contre la vie qui pourtant l'a doté d'un esprit affûté. Perçu rapidement comme un perturbateur inutile à la collectivité, il est renvoyé de son village. Devenu alors vagabond, il erre dans tout le pays sans but ni aucun plaisir. Alors, sous l'apparence d'un paysan, Dieu vient le voir et parie avec Lincoln qu'il connaîtra un jour le bonheur. Afin de mettre toutes les chances de son côté, il lui offre l'immortalité. Rien que ça... !

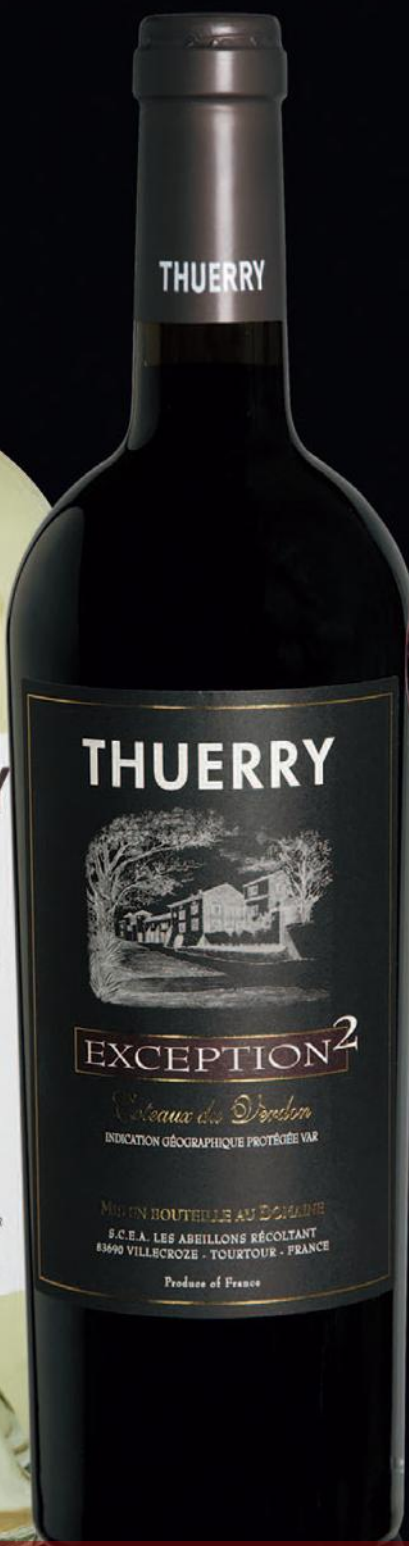
Après des débuts tumultueux entre les deux personnages, ils vont devenir des compagnons de route. Dieu va tenter de faire de Lincoln un messie d'un genre nouveau, du style super-héros cow-boy, mais c'est sans compter sur la personnalité un peu tordue et manipulatrice de son protégé.

Totalement nihiliste, Lincoln est cependant un tendre qui cache ses bons côtés sous des tonnes de cynismes. Attention cependant... Cette bande dessinée nécessite la maîtrise d'une chose de plus en plus rare, l'humour au second, voir cinquième degré ! Dessins et couleurs sont parfaits et délectables, les expressions et moues de Lincoln me font hurler de rire.
Mais comme quelques images valent mieux que de long discours...



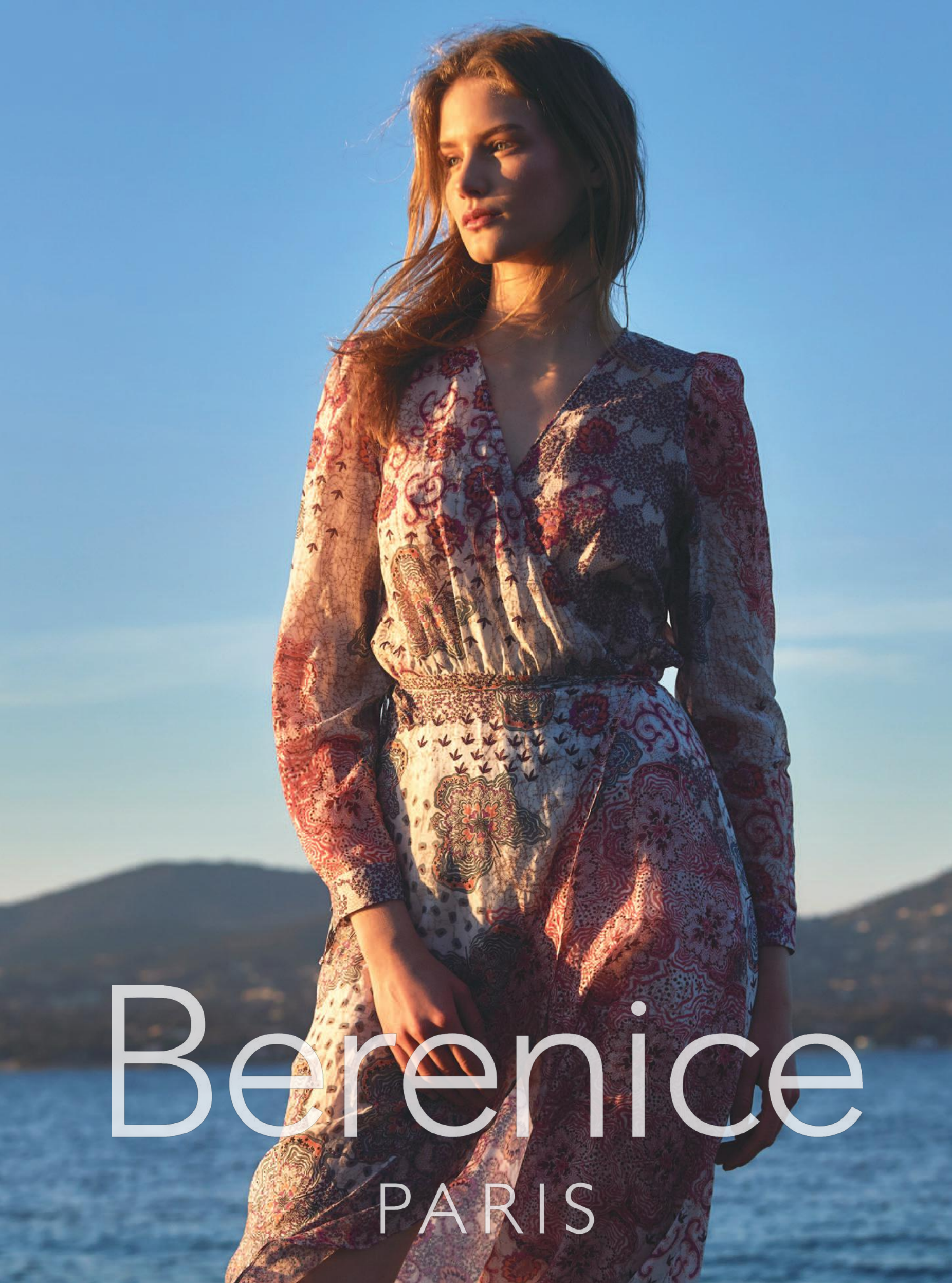
CHÂTEAU THUERRY

VIGNOBLE EN PROVENCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

DÉCOUVREZ NOTRE CAVEAU EN LIGNE SUR
CHATEAUTHUERRY.COM • Tél. + 33 (0)4 94 70 63 02



Berenice

PARIS